

今月のオードブル & ポタージュ

本日のオードブル 南瓜のサラダ 人参ラペ 地元野菜のピクルスと共に

&

マッシュルームの温かいポタージュ

.....Lunch.....

定番 シェフ自慢 和牛すね肉の柔らか赤ワイン煮込み
15年継ぎ足しデミグラスソース(限定10食) ¥2,200

産地直送鮮魚 北海道産帆立貝のソテー盛り合わせ
季節野菜を添えて シェフ自慢のソースで ¥2,200

オーストラリア産牛サーロインステーキ 温野菜の菜園仕立て
熟成バルサミコソース パルメザンチーズの香り ¥2,200

若鶏の香ばしいオーブン焼き ジャガイモのピューレと共に
フランス産マスタードソース バルサミコ風味 ¥2,000

※上記のお料理はパンorライス、コーヒーor紅茶が付きます

小柱のバジルクリームソーススパゲッティ ¥1,650

※上記のお料理はコーヒーor紅茶が付きます。パン単品+¥300