

# 今月のオードブル & ポターージュ

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

&

春カブの温かいポターージュ

## .....Lunch.....

黒毛和牛すね肉の赤ワイン煮込み  
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。

甘海老のトマト風味ペペロンチーノスパゲッティ ¥1,850

※上記のお料理はコーヒーor紅茶が付きます。パン単品+¥300