

今月のオードブル & ポターージュ

本日のオードブル
南瓜サラダ 人参ラペ 地元野菜のピクルスと共に

&

さつまいも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。

小柱のバジル風味トマトソーススパゲッティ

¥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