

今月のオードブル & ポタージュ

本日のオードブル
南瓜サラダ キャロットラペ 地元野菜のピクルスと共に

&

トウモロコシの冷たいポタージュ

.....Lunch.....

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

17年継ぎ足しデミグラスソース(限定10食)

¥2,200

産地直送本日の鮮魚のソテー

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

¥1,850

※上記のお料理はコーヒーor紅茶が付きます。パン単品+¥300