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

&

寄居カブの温かいポタージュ

Lunch

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み １８年継ぎ足しデミグラスソーススス（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。

甘海老のバジルクリームソーススパゲッティー	¥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