

## 野菜好きの方おすすめコース 定期コースより

4月メニュー

メイン料理には、旬の野菜が12種類以上とても美しく野菜を飾り野菜ってこんなに美味しかったんだと実感させられる魅力的なコース料理です。

特にシニアの女性の方には、体に気を付けている方が多くこんなコース料理が食べたかったというお声を頂きます。



シニア野菜ソムリエ(最高位の資格)を持つシェフはどんな野菜も美味しく、お子様からシニアの層まで幅広い喜んで頂いております。

### コース内容

前菜は 本日の前菜3種盛り合わせ

本日のスープ

主菜は (お好きな一品をお選び下さい)

5, 6種類から選ぶことが可能

- ・本日入荷鮮魚のポワレ
- ・若鶏のディアボラ風血液さらさら新玉葱をたっぷり
- ・豚ロース肉のフレッシュトマトとバジルの pizza 風
- ・豚スペアリブの煮込み料理 3時間煮込んでいます(+600)
- ・仔羊の肩ロース粒マスタードソース (+600)
- ・牛肩ロースのステーキ 300g があります(+800)

旬のお魚からお肉料理まで幅広い調理法で楽しませてくれます。

デザート盛り合わせ

パン

ドリンク、珈琲(ホット or アイス)

紅茶(ホット or アイス)

¥3,500 税別

¥5,000 税別

**\* その日の野菜によりメニュー変更あります。**

前日までの要予約となります。