

# Seasonal dinner course

## 前菜

### クリスマスアソート

ひとくちサイズの小さな前菜数種のアソート  
使用食材:合鴨スモーク・マスカルポーネチーズ・いちごなど

## スープ

### オイスターチャウダー

食材:牡蠣・玉ねぎ・牛乳・バター など

## メインディッシュ

シーズナルバーガー または グランドメニュー  
サイドディッシュを添えて

## デザート

### シナモンロール アイス添え

シナモンロールバーガーのバンズ(ハーフサイズ)を  
ほかほかにしてヴィーガンアイスを添えて  
コーヒー・紅茶付き

おひとり様 ¥2750(税込み)

デザートはご利用日前日の19:30までに  
ご予約をお願いいたします

デザート無し ¥2500(税込み)

こちらのメニューは12月11日までのご提供です

## Seasonal dinner course

### シーズナルバーガー

## レバームースのブリュレバーガー ローデッドベイクドポテト添え

レバームースにクリスピーキャラメルを乗せて  
ブリュレ風の味わいに。数種類のフルーツと  
合わせてビーフパティにトッピングします

サイドディッシュ(付け合わせ)は今月も  
シーズナルバーガー専用メニューをご用意  
"ローデッド=たっぷり荷物を積んだ" の名前の  
通りバーベキューポークやソースをたっぷり  
乗せた丸ごとベイクドポテト

※今月のメニューはサイドディッシュがボリュームたっぷりです  
バーガーはハチブサイズもご用意いたします  
予約フォームで通常サイズかハチブサイズを選択して  
予約となりますので複数名でご予約の方は  
事前にオーダーのお取りまとめをお願いいたします

---

シーズナルバーガーはコース専用の要予約メニューです  
お席と併せて事前にご予約をお願いしております