

Seasonal dinner course

前菜

きのこのフラン

きのこの洋風茶わん蒸し

主な食材: マッシュルーム、舞茸、卵、豆乳

スープ

七草ポタージュ

春の七草とは異なりますが無病息災を願って

主な食材: 小松菜、ほうれん草、大根、かぶ、白菜

ねぎ、三つ葉、じゃがいも

メインディッシュ

お好みのハンバーガー

サイドディッシュを添えて

デザート

オレンジソースの温かいクレープ

このデザートは卵、牛乳、バターを使用しています

コーヒー・紅茶付き

おひとり様 ¥2750(税込み)

メインディッシュに飛騨牛すき焼きバーガーを

お選びいただく場合は¥3000(税込み)です

飛騨牛すき焼きバーガーは1月30日まで

Seasonal dinner burger

シーズナルバーガー

ビーフクリームコロツケバーガー

具材はクリームコロツケ
(ドライリュフ乗せ)

バンズに挟むところまではいつもの
バーガースタイルと同じですが

ハーフサイズにカットし
断面にチーズを乗せてオープンへ

クリームコロツケ × とろーりチーズ
冬の熱々メニューです

サンドイッチのような見た目ですが
コロツケにビーフパティを崩して加えてあり
味わいはしっかりとハンバーガー寄りです

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
オーツバンズへの変更も承ります(+¥50)