

Seasonal dinner course

前菜Ⅰ

ベリードレッシングのミモザサラダ

ベリーの甘酸っぱさを活かしたドレッシングとミモレットチーズ
主な食材: ミックスリーフ、卵、ナッツ、ベリー、ビネガー、ミモレット

前菜Ⅱ

ベルベットキャベツ

ベルベットのように滑らかなキャベツのピューレ
主な食材: キャベツ、オリーブオイル

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

桜クリームパイ

桜の香りのホワイトチョコレートクリームと
いちごを乗せた薄焼きパイ
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アボカドロゼットを
お選びいただく場合は¥3000(税込み)です

アボカドロゼット3月9日~4月3日までのご提供です

Seasonal dinner burger

シーズナルバーガー

さくら餅バーガー

高岳にはオオカンザクラの並木道があり
一足早い3月中旬すぎに見ごろを迎えます
桜と共に楽しみください

バンズ・・・レギュラーバンズに桜パウダーを加え
色も香りも桜を感じられる期間限定パン

具材・・・レタス、ビーフパティ、あんこ、塩蒸し豆
米麴、パルミジャーノチーズ、塩漬け桜葉

あんこは少なめにしております
(AbbbCバーガーと比較すると約半分)
バンズはレギュラーバンズとほぼ同じ配合ですが
いつもよりふんわり柔らかく焼き上げてあります

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