

Seasonal dinner course

前菜

オレンジとエビのマリネサラダ

使用食材:えび、オレンジ、アボカド、スプラウト
パートフィロ、ビネガー、ディル

スープ

ジャガイモのポタージュ

あおさ海苔バタートースト添え

使用食材:たまねぎ、じゃがいも、バター、あおさ海苔、パン

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

お好みのサイドディッシュを添えて

デザート

コーヒーゼリーとマスカルポーネクリームの

グラスデザート

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6月26日までのご提供です

Seasonal hamburger

シーズナルバーガー チェリヤキバーガー

チェリー × テリヤキ = チェリヤキ

具材

- ダークチェリーコンポートとバルサミコ
ビネガーを加えたテリヤキソース
- 自家製タルタルソース
- フレッシュなアメリカンチェリー入り
- ビーフパティ
- たまねぎ ●スプラウト
- レギュラーバンズ

6月26日までのご提供です

数量限定でハチブサイズもご用意しています

※シーズナルバーガーのみ対応可

ハチブサイズとは・・・

ボリューム控えめ 約八分(はちぶ)

価格は同じです

シーズナルバーガーは季節ごとのお楽しみを
盛り込んだコース専用メニューです