

Seasonal dinner course

前菜

新たまねぎのチーズブリュレ

新たまねぎとこんがりグラナパダーノチーズ
リーフサラダを添えて
主な食材:新たまねぎ・グラナパダーノチーズ・バター

スープ

グリーンピースのポタージュ

新緑の季節にぴったりのグリーンのポタージュ
主な食材:グリーンピース・牛乳・生クリーム・玉ねぎ

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

マスカルポーネチーズのケーキ

コーヒーとマスカルポーネのマーブルケーキ
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甘夏マーマレードバーガーを
お選びいただく場合は¥3000(税込み)です

Seasonal dinner burger

シーズナルバーガー

グリーンアスパラバーガー

シャキシャキとしたグリーンアスパラに
フレッシュモッツアレラをトッピング
アスパラ、レモン、チーズで作る爽やかで
コクのあるグリーンソースを一緒に

バンズ・・・レギュラーバンズを使用します
セサミオーツにも変更できます

具材・・・レタス、ビーフパティ、アスパラ、モッツアレラ

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

シーズナルバーガーをご注文の方は
下記のサイドディッシュをご用意できます

【半熟卵とポテトのハーブバターソース】
MENU OF THE DAYに掲載しているメニューを
コース用に少し軽めにご用意します