

Seasonal dinner course

前菜1

パイナップルとセロリのサラダ

使用食材:パイナップル・セロリ・キャベツ・粒マスタード
ビネガー・トルティーヤ(小麦粉)・ベーコン など

前菜2

マヨタマ

食材:半熟卵・自家製マヨネーズ・ドライトリュフ
※今月はコース全体のバランスを考慮しスープを前菜2に変更いたします

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

ぶどうと赤ワインソースのシュークリーム

ぶどう・赤ワインソース・チーズクリーム入りのシュークリーム
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10月2日までのご提供です
※9月16・17・18・23・24・25日はディナーお休みです

Seasonal dinner course

シーズナルバーガー

オニオングラタンバーガー

バーガースタイルのオニオングラタンスープ

熱々をお召し上がりいただきます

詳細は当日までのお楽しみとさせていただきます

使用食材:パン、ビーフパティ、たまねぎ

バター(オニオンスープに含む)、チーズ

10月2日までのご提供です

チーズについて

このメニューにはチェダーチーズとゴーダチーズを使用しますが、乳製品の摂取量を控えたい方やナチュラルチーズを避けた方が良い方などはベジチーズに変えてご提供いたしますので当日ご注文の際にお知らせください。
オニオンスープにはバター(4g程度)が含まれます。

※今月はハチブサイズのご用意はありません

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
在庫状況により当日予約をお受けできない場合もございます