

Seasonal dinner course

前菜

ズッキーニとナスのフリッタータ

薄く焼いたフリッタータは外側さっくり

主な食材: 卵、ズッキーニ、ナス、バルサミコビネガー

スープ

じゃがいものポタージュ

あおさのり入りグリッシーニを添えて

主な食材: 玉ねぎ、バター、じゃがいも、牛乳、生クリーム

メインディッシュ

チェリヤキレタスバーガー

サイドディッシュ付き

デザート

ふんわりドーナツ

自家製イーストドーナツにクリームやフルーツを添えて

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プレミアムバーガーを
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

チェリヤキレタスバーガー

昨年ご好評いただきましたチェリヤキを
久しぶりのレタスバーガースタイルで!
チェリヤキ = チェリー入りテリヤキソース

バンズ・・・レタスバーガースタイルですので
パンの部分に玉レタスを使用します
レギュラーバンズ、セサミオーツに
変更もできます

食材・・・バンズ代わりにレタス、ビーフパティ
チェリーコンポート入りテリヤキソース
自家製マヨネーズソース、トマト

シーズナルバーガー用サイドディッシュ

【自家製ピクルス】

レッドオニオン、きゅうりのピクルスと
赤レンズ豆のマリネの盛り合わせ

他のサイドディッシュをご希望の方は
当日メニューブックよりお選びいただきます
※一部有料となります