

# Seasonal dinner course

## 前菜

### フローズントマトのサラダ

使用食材: トマト、マヨネーズ、薬味ねぎ、ザーサイ  
ごま油、きゅうり、スプラウト など

## スープ

### エビとライムのスープ

食材: エビ、たまねぎ、しょうが、にんにく、チキンブイヨン、ライム

## 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

### パイナップルとココナツのアーモンドケーキ

上質なバターをたっぷり使用したアーモンドケーキにパイナップルを乗せた  
焼きこみケーキ 今月のデザートはラカントを使用しています  
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8月28日までのご提供です

## Seasonal dinner course

シーズナルバーガー

### オリエンタルなすバーガー

- ナンプラーを使ったオリエンタルな風味の  
なすの焼き浸しとピーナツペースト乗せ
- ビーフパティ・レギュラーバンズ使用
- ほんのり辛いにんじんサラダ入り  
※辛味は調整できます

使用食材: なす、ピーナツ、ごま、トマト、  
レッドオニオン、とうがらし、にんじん  
※低糖質バンズへの変更もできます

8月28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予約メニューです  
お席と併せてご予約くださいませ