

# Seasonal dinner course

## 前菜

### バーニャカウダ

使用食材: ミニトマト、パプリカ、ズッキーニ、れんこん  
いんげん豆、キャベツ、きのこ、マヨネーズ、アンチョビ など

## スープ

### とうもろこしポタージュ ヤングコーンのグリル添え

使用食材: とうもろこし、牛乳、塩、ヤングコーン

## 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

### お菓子なバーガーコンボ

7月20日ハンバーガーの日にちなんでバーガー風ダックワーズサンド、  
ヨーグルトフロズン、フライドポテト風芋けんぴでお菓子の  
バーガーコンボを再現します。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7月31日までのご提供です

# Seasonal hamburger

## シーズナルバーガー クランベリーバーガー

●ドライクランベリーを加えたバンズ  
グランドメニューのクリスピーブラックと同じ  
サククリとした食感のクリスピータイプ

●ビーフパティ

●チェダー&ゴータチーズ

●大葉

●ドイツ産粒状岩塩

パンに加えてあるのはクランベリー、・・・なのに  
大葉や岩塩が合わさって梅干しのような味わい!

7月31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