

Seasonal dinner course

前菜

柿とカッターチーズのサラダ

使用食材:柿・レッドキャベツ・春菊
マスタード・はちみつ・カッターチーズ など
カッターチーズはヴィーガンタイプに変えられます

スープ

きのこのクリームスープ

食材:玉ねぎ・オリーブオイル・きのこ数種類
豆乳 など (乳製品不使用)

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

リンゴとブルーベリーのパイ

バニラアイス添え パイ・アイスどちらも卵・乳製品不使用
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30日までのご提供です

Seasonal dinner course

シーズナルバーガー スプーキーバーガー

スプーキーバンズ
オレンジ色(トマト)と黒色(イカ墨)2色の
パン生地で作る不気味なハロウィンカラーのバンズ
+
サーモンポテトパティ

使用食材

パン(乳製品や卵の使用量はレギュラーバンズと同じ)
サーモンポテトパティ、たまねぎ、ピクルス
自家製ケチャップ、モッツアレラチーズ

10月30日までのご提供です

※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