

# お料理 (秋プラン) メニュー

期間：2018年9月1日～2018年11月30日

お一人様6,480円 (税込)

ご利用時間 2時間 フリードリンク付

## 《冷製料理》

スタイリッシュ・ピンチョスセレクション

- ・イチジクと田舎風バテのピンチョス
- ・カラフルパプリカとポテトのピンチョス
- ・ノルウェーサーモンのマリネとカッテージチーズのピンチョス



フィンガーアミューズアソート

- ・色々茸のアヒージョ風ブーシェパイ
- ・バンブキンマリネのブーシェパイ クロックン添え
- ・生ハムとブルーンのクロスティニー



旬の食材をアンティパストで



旬魚のカルパッチョ仕立てイクラと柑橘系フルーツを飾って



特選ローストビーフ 赤ワインソースで



若鶏の唐揚げ&洋風フリット各種盛り合わせ



フォカッチャサンド&ミックスブレッドサンドウィッチ



イタリアンブチドルチェセレクション

## 《温製料理》

鴨胸肉のロースト 4種のキノコとローズマリーの香りのポテトを添えて



南仏風 秋サバのポアレ パセリバターソース



パンチェッタと秋ナスのグリルのバジリコ風パスタ



パンチェッタとオリーブのイタリアンピラフ

## 《フリードリンク》

ビール / 赤・白ワイン / ウイスキー (ハイボール・水割り・ロック) / 焼酎  
カシス / カンパリ / オレンジジュース / ウーロン茶