

阪急交通社 5月31日のご夕食

☆前菜☆

アップルウッド（リンゴの木）でスモークした鴨の胸肉
克蘭ベリーとブラックベリーのレリッシュ（ピクルス）と、ベビーグリーン(葉物野菜)を添えて

ショウガの風味が効いたエビの生春巻き
アジア風海藻サラダとともに

蟹肉とモントレージャックチーズ（ほとんど熟成させないタイプでクセがなくしっとりとしたチーズ）のキッシュ（パイで作った器に溶き卵と生クリームや牛乳を流し込んだ料理）
（ほとんど熟成させないタイプでクセがなくしっとりとしたチーズ）

☆スープとサラダ☆

フレンチオニオンスープ
グリュイエールチーズクルトンをのせて

クリームアスパラガススープ
サーモンクネルのポシェ（サーモンのすり身を茹でたもの）を使ったマスターシェフ、アルフレッドの一品
バターレタス、エンダイブ（チコリに似た野菜）、トレビス（葉物野菜）、アルグラ（葉物野菜）のサラダ

☆パスタ料理☆

田舎風ファルファッレパスタ
蝶の形をした、柔らかい仔牛肉、バジル、モレルマッシュルームをクリームソースであえて

☆主菜☆

鮭と野菜の蒸し焼き
蒸した鮭の切り身と畑の野菜

シュリンプ「ダニエル」

ブラックタイガーエビの直火焼き、カフェドパリバター、ブロッコリー、野菜入りチャーハンを添えて

若鶏のロースト

ポテトとマッシュルームの煮込み、エンドウ豆、肉汁ソースを添えて

牛フィレ肉のグリル

ニンジン、ローストスクワッシュ、アーモンドコロッケ、トリュフ入りデミグラスソースを添えて

ホウレンソウとポテトのフラン、スパイシートマトソース
アスパラガス、ズッキーニ、ミニトマト、ローストポテトを添えて