

阪急交通社 6月1日のご夕食

☆前菜☆

貝柱とエビのカクテル
パッションフルーツのドレッシングで

アイランドパイナップルと砂糖漬けのピスタチオ
ナツメヤシ風味のマスカルポーネチーズとともに

シンガポール風牛串焼き
スパイシーなピーナッツソース、キュウリのマリネを添えて

☆スープとサラダ☆

サツマイモ入り海老のビスクスープ
コニャック、クリーム、ネギ、トマト入り

黄色エンドウのスープ
豚肉のハムホック（豚の足の関節部分）、ニンジン、セロリで煮込んだスープ

マンゴーと洋ナシのスープ
砂糖漬けしたショウガとミントとともに

緑野菜、ネギ、キャベツのコールスローサラダ
自家製ドレッシング、または低脂肪ドレッシングをお選びください

☆パスタ料理☆

ムール貝のペンネ（ペン型パスタ）
黒ムール貝とパセリペン型パスタをトマトソースで

☆主菜☆

レッドスナッパー（フエダイ）のソテー、チリ、シラントロ、ライムのパスタソース
チンゲン菜とライスピラフを添えて

サンフランシスコ風チョッピーノ（シーフードシチュー）
魚と貝を白ワインとトマトスープで煮込んだ料理
豚カツ

レンズマメのケーキ目玉焼き添え