

阪急交通社 6月4日(土)のご夕食

☆前菜☆

ウズラと鹿肉のテリーヌ（すりつぶし、蒸し焼きにしたもの）
ショウガの風味が効いたオニオンコンポート（甘く煮たもの）、メスクランサラダとともに

押し寿司

美しく押された上等なマグロとサーモンの寿司

ヤギ乳チーズの二度焼きスフレ

ガーリック風味のサバイヨンソース（クリームソース）で

☆スープとサラダ☆

ワイルドマッシュルームのクリームスープ

トマト入り

ボストンビブレタスサラダ

☆パスタ料理☆

ポテトニョッキ

トマトとバジルのプロバンス風ソース、カリッと揚げたズッキーニとともに

お口直し

ストロベリーシャーベット

レモンとワイルド

☆主菜☆

オレンジラフィー（ヒウチダイ）のソテー、トマト&ケイパードレッシング
ハッシュドポテト、インゲン、バミューダオニオン、ブラックオリーブ

ホタテの黄身焼き

直火焼きしたホタテをみりんソースでマッシュルーム、アスパラガスとともに

ココア風味ポークテンダーロインのグリル

ナスとズッキーニのラタトゥイユ（煮込み）、トリュフ入りマッシュポテト肉汁ソースを添えて

ラムチョップ、仔牛胸肉、チキンケバブの盛り合わせ

ホウレンソウのガーリックソテー、ミニトマト、ポテトコロッケとともに

メニューは急遽変更になることがございます。ご了承くださいませ。