

阪急交通社 6月5日(日)のご夕食

☆前菜☆

冷製スモークサーモンとザリガニ

トマトとウォッカで和えた香辛料入りのキュウリとケイパーのサラダを添えて

トロピカルフルーツカバブ

パパイヤ、キウイ、冬瓜をラベンダーハニークリームで串焼き

チキンのレバートルトとフライドオニオン

マデイラワイン（白ワイン）とトマトソース、サクッとしたパイ

☆スープとサラダ☆

アラスカ風シーフードのスープ

白身魚、サーモン、エビ、ムール貝を貝類のだしが効いたスープで煮込んだ料理

ブレンドした冷たいココナッツスープ

ほのかなオレンジとハチミツの風味、ライチをのせて

ガーデンミックスグリーン、トレビス、キュウリのサラダ

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☆

スパゲッティ・カルボナーラ

ベーコン、生クリーム、卵で作ったソースのパスタ

削りたてのパルメザンチーズと一緒に召し上がりください。

☆主菜☆

カレイのバター焼き

バターソースでソテーしたドーバーソール（カレイの一種）、ふかしたジャガイモとサヤエンドウを添えて

コックーヴァン（玉ねぎ、マッシュルームを加えた鶏の赤ワイン煮）

鶏肉のブルゴーニュワイン煮込み、カリッとしたベーコン、パールオニオン、クルトンとともに、

フォークでつぶしたポテトを添えて

ローストビーフ ヨークシャーブディングとグレービーソース添え

（小麦粉、卵黄、牛乳を混ぜて焼いた英国ヨークシャー地方の伝統料理）

西洋ワサビクリーム、ニンジンの照り煮、グリーンピース、皮つきポテト

白豆、金時豆、赤豆のキャセロール（肉と豆で作るフランスのシチュー）

グリルしたトウモロコシのお粥、パルメザンチーズのクランブル、ハーブ風味のトマトグレービーソースと

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。