

阪急交通社 6月6日(月)のご夕食

☆前菜☆

- ・牛肉のたたき～柑橘系のお酢のドレッシングでどうぞ～
- ・ルビーグレープフルーツとキウイのスライス～ラズベリーソースとミントを添えて～
- ・イカステーキとベビーイカの盛り合わせ～シトラスで和えたウイキョウとともに～

☆スープとサラダ☆

- ・黒豆のチャウダースープ、
黄金色に揚げた細切りのトルティーヤ（トウモロコシから作った薄焼きのパン）とサワークリームとともに
- ・スペイン風冷製ガスパッチョ（きゅうり・ピーマン・レッドワインビネガー・オリーブオイル・タバスコ
をミキサーで混ぜて作った冷たい野菜スープ）
- ・季節の緑野菜、セロリ、トマトのサラダ～自家製ドレッシング又は低脂肪ドレッシングをお選び下さい。
（→ホームメイド） （→ローファット）

☆パスタ料理☆

- ・トマト・バジル入りシーフードソースの平麺パスタ

☆主菜☆

- ・ティラピア（淡水魚）のソテー オレンジオランダーズソース
～チンゲン菜の蒸し煮とローストポテトを添えて～
- ・唐辛子入り四川風エビのグリル～米酢と海鮮醤のソース～
ニンニク・しょうが・もやしのごま油炒めと、パクチー（香草）入りのチャーハンとともに
- ・赤ワインと椎茸と煮込んだ牛肉のショートリブ
～根野菜、小玉ねぎ、マッシュポテトを添えて～
- ・ほうれん草・マッシュルーム・エメンタルチーズのキッシュ（卵とクリームを使ったパイ料理）
～ドレッシングで和えた葉野菜とバジルオイルのかかったミニトマトを添えて～

メニューは急遽変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。