

阪急交通社 6月7日のご夕食

☆前菜☆

ペルー風ホタテのマリネ・アボカド添え
ライムとレモンジュース、パクチー、パプリカ、トマト、パミューダオニオン

ヤギ乳チーズと野菜のマリネ ナス、ズッキーニ、パプリカ、トマトのグリル、バジルオイルで

ワイルドマッシュルームのタルト

シイタケ、ポルチーニ茸、エノキ茸、クリーミーな仔牛肉のソースのタルト、トリュフオイルを添えて

☆スープとサラダ☆

牡蠣、ハウレンソウ、ポテトのクリームスープ ハーブとバジルオイル入り

セロリとリンゴの冷たいクリームスープ 栗のピューレ、ナツメグ

季節のミックスグリーン、ビーツ、ミニトマトのサラダ
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☆

トレネッテ・アラ・モーダ・リグレ レッドポテト、インゲン入りバジルソースのパスタ

☆主菜☆

ヒウチダイのソテー 西洋ネギ、香草のバターソース、サフランポテトを添えて

エビとミックス野菜の炒め物

ビーフプライムリブのロースト グレービーソース

ご注文後に切り分け、リンゴと西洋ワサビのクリーム、プロバンス風トマト、ブリオッシュポテト
(マッシュポテトを入れたもの) とともに

季節の野菜の天ぷら

タマネギ、スナップエンドウ、ズッキーニ、カリフラワーの天ぷらをシイタケと海鮮醤のソースで

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。