

阪急交通社 6月9日のご夕食

☆前菜☆

- ・カニ、貝柱、エビのティアン（洋風春巻き）
2種類のキャビアとパパイアドレッシング

- ・野菜とそばの巻物
そば、キュウリ、カイワレ大根の春巻き

- ・ブルゴーニュ風エスカルゴ
ガーリックバターとともに

☆スープとサラダ☆

- ・ローストトマトのクリームスープ
ブリオッシュクルトン、バジルペスト入り

- ・ヨーグルトとリンゴの冷たいスープ
ハチミツ、ヤギ乳、カリッと揚げたブドウの天ぷらとともに

- ・ベルギーエンダイブ（チコリ）、ボストンレタスとトマトのサラダ

☆パスタ料理☆

- ・仔牛肉のラビオリ、ポルチーニ茸ソース
仔牛肉のパスタ、ポルチーニ茸ソース

☆主菜☆

- ・イカとシイタケの鉄板焼き
イカのグリル、シイタケと蒸し野菜とともに

- ・ロブスターテールと大エビの網焼き
グリルしたアスパラガス、ライスピラフを添えて、レモンバターで

- ・農場で飼育されたキジのロースト
甘くなるまでじっくりと炒めたエシャロット、インゲンのベーコン巻
バターローストポテト、タイム風味の肉汁ソースを添えて

- ・ビーフウェリントン
ハウレンソウのフラン（プリン）、ダッチェスポテト（マッシュポテトのオープン焼き）
トリュフとマデイラ酒のデミグラスソースとともに

- ・パンプキン、マスカルポーネ、クルミのローラティエ（クレープ）に
パンプキン、クルミ、マスカルポーネを詰めたクレープ
タイム風味のクリームソースで