

阪急交通社 6月9日のご夕食

☆前菜☆

・ 3種類のシーフードと柑橘、アボカドの盛り合わせ
ロブスター、エビ、イカ、オレンジとともにライムとパクチーのソース

・ 串焼き

ナスとマッシュルーム、海塩をかけて

・ 鶏肉と仔牛の胸線肉のソテー

パイの中に詰め、あっさりめのマッシュルームクリームソースをかけて

☆スープとサラダ☆

・ ダブルビーフコンソメ

シュー皮のミニパンとネギとともに

・ カレー風味の冷たいパンプキンクリームソース

スパイスを効かせた、ココナッツミルク入り

・ グリルした（焼いた）ズッキーニとナス、サンドライトマト、チャイブ、
ロメインレタスのサラダ

☆パスタ料理☆

リングイーネのボンゴレ

平麺パスタとあさをパセリ入りクリームソースで

☆主菜☆

・ フライパンでローストしたキングクリップ(白身魚)

甘口カレーソース

インゲン、ニンジン、カブ、アロマライスを添えて

・ 豚の角煮

豚の三枚肉の蒸し煮、蒸し野菜を添えて

・ ニューヨークカット牛ストリップステーキ

ピーマンとトウモロコシのソース

プロバンス風トマト、ズッキーニのソテー、リヨン風ポテトを添えて

・ ナスとバスマティライス（長粒種のお米）のタンバル（グラタン）
カリッとしたフライを、マンゴー、スパイシーなトマトソースとともに

メニューは急遽変更になることがあります。ご了承くださいませ。