

うらかな家庭の食卓に

彩り豊かな『春』のオードブル

六丁目農園
自然派ビュッフェレストラン
ROKUCHONUE FARM

3月~5月
限定販売!

Four season's
spring hors-d'oeuvre



写真は4人前です。

2人前 ¥4,500 (税込¥4,860) 4人前 ¥8,500 (税込¥9,180)

各種メニュー説明

ミートローフプレート



人気の人参ラペと自家製のピクルスを盛り合わせました。ミートローフは特製バルサミコソースと共に楽しみ下さい。

鯖のエスカベッシュ



オレンジやハーブなどで香り付けした爽やかな一品です。

生ハムと スモークサーモンの洋風ちらし



ちらしには野菜も入っており、ボリューム満点! オリーブオイルや白ワインビネガーなどで風味豊かに味付け致しました。

彩り豊かな蒸し野菜プレート (ビーツドレッシング)



かぼちゃや玉ねぎローストなど彩り豊かな根菜を春らしい自家製ドレッシングでお召し上がり下さい。

ミモザサラダ (シーザードレッシング)



ミモザサラダは、ミモザの花をイメージしたサラダです。六丁目農園らしく春の野菜を散りはめました。

海老のグラタン



レストランで長年ご好評頂いているグラタンに、お子様に人気のエビをトッピングしました。

予約受付時間: 9:30~17:00 ご予約はこちら ☎070-1141-8686

住所: 仙台市若林区六丁目字南97-3東インター斎喜ビル1F

六丁目農園
DELI