

夏にぴったりな世界各地の料理をお届けします！

夏の六丁目農園オードブル



6月～8月限定！



(こちらの写真は4人前)

2人前￥4,500(税込￥4,860)

4人前￥8,500(税込￥9,180)

menu contents

ヤンドリーチキン& ガーリックシュリンプ



ヨーグルトやスパイスに漬け込んだチキンと
ソフトシェルシュリンプを使った殻ごと召し
上がれるハワイの定番料理です。

シーフードパエリア



サフランの香りと魚介の旨味をたっぷり詰め
込みました！
(レモンを搾ってお召し上がりください)

メキシカンラップサンド



特製タコミートと青唐辛子のさわやかな辛さ
が絶妙な美味しさです。

蒸し鶏とクレソンのサラダ



ゴマの風味豊かな自家製ティップとさっぱり
とした蒸し鶏は相性バツグンです！

彩り豊かな蒸し野菜



彩り豊かな根菜を特製人参ティップでお召し
上りください。

コンソメポテト



国産じゃが芋を使用し丁寧にお作りして
います。ファンの多い一品です。

予約受付時間：9:30～17:00

(ご予約は2日前までにお願い致します。) 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

ご予約はこちら ☎ 070-1141-8686

