六丁目農園　秋のオードブル

ROKUCHONOMENOUEN AUTUMN hors-d'œuvre



2人前　￥4，500（税込￥4，860）　　4人前　￥8，500（税込￥9，180）（写真は4人前です）

鴨とクレソンのサラダ



きのこやナッツ、豆類など、秋の味覚をたっぷり詰め込んだサラダです。

彩り豊かな蒸し野菜プレート（特製柚子みそディップ）



かぼちゃや玉ねぎローストなど彩り豊かな根菜を特製ディップでお召し上がりください。

挽き肉とじゃが芋のパイ包み



ほんのりとハーブが香る大人のパイ包み。
お子様に人気のコンソメポテトも添えさせて頂きました。

栗とチーズのリゾット



栗本来の味を生かしたリゾットです。
秋ならではの風味をお楽しみください。

スモークサーモンプレート（柚子ドレッシング）



人気の人参ラペと自家製のピクルスを盛り合わせたプレート。
柚子ドレッシングでどうぞ。

チキンのバスク風トマト煮込み



チキンとナスやパプリカなどを自家製トマトソースで煮込んだ具だくさんな一品です。

販売期間：9月　～　11月末日まで
（ご予約は２日前までにお願い致します。）

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