

魚介ときのこのアヒージョ ~バゲット付き~



魚介の旨味が溶け出したオリーブオイルにバケットを浸して食べるのがおすすめです。海老はソフトシェルシュリンプを使用しているので殻ごとお召上がり頂けます。

フライドチキン(ハーブ)



衣にハーブやスパイスなどをオリジナルでブレンドした自慢の一品です。

シュクメルリ



シュクメルリはジョージアの郷土料理。鶏肉はニンニクで香りを出し、白ワインでじっくり煮込み生クリームで仕上げました。

ローストビーフプレート  
(バルサミコドレッシング)



人気の人参ラベと自家製のピクルスを盛り合わせたプレート。バルサミコドレッシングどうぞ。

海老とクレソンのサラダ  
(生姜ドレッシング)



生姜を使った手作りドレッシングは海老やクレソンと相性抜群です。

WINTER

冬のオードブル  
Hors d'oeuvre

六丁目農園  
自然派ビュッフェレストラン

販売期間:12月1日~2月末日まで



冬のオードブルセット  
2人前 ¥5,400(税込)  
4人前 ¥10,260(税込)

フライドチキン1枚¥890(税込)でご追加も承れます。

写真は4人前になります。

シェパーズパイ



イギリスの伝統料理で、挽き肉とマッシュポテトの重ね焼きです。デミグラス風に味付けした挽き肉とマッシュポテトのハーモニーをお楽しみください。

蒸し野菜プレート  
(柚子みそディップ)



人参やかぼちゃ、里芋などの彩り豊かな根菜を特製ディップでお召上がりください。

ご注文については裏面をご覧ください！