



春の彩り豊かな旬の食材を使ったオードブル。
「新しい」を迎える大切なイベント、パーティに。

Spring Hors d'oeuvre

春のオードブル

販売期間：3月～5月末日まで

予約受付時間：9：30～17：00

☎ 070-1141-8686

(ご予約は2日前までお願い致します。)

住所：仙台市若林区六丁目南97-3東インター斎喜ビル1F



HPは
こちらから



(写真は4人前)

2人前 ¥5,000(税込¥5,400)

4人前 ¥9,500(税込¥10,260)



ミモザサラダ

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、春の野菜を散りばめました。特製シーザードレッシングでどうぞ！



生ハムと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。



鯖のエスカベッシュ

オレンジやハーブなどを使用した爽やかな一品です。ワインにもぴったり!



シューファルシ

シューファルシはフランス風のロールキャベツです。お肉のうまみが溶け込んだ白ワインベースのスープも是非お楽しみ下さい。



キッシュロレーヌ

～人参ラペ添え～

キッシュはフランスアルザス＝ロレーヌ地方の郷土料理です。どなたにも人気のほうれん草とベーコンで仕上げました。



蒸し野菜プレート

(柚子みそマヨディップ)

レストランでも人気の玉ねぎローストと彩り豊かな根菜を特製ディップでお召し上がり下さい。



コンソメポテト

国産じゃが芋を使用し、丁寧にお作りしました。ファンの多い一品です。