



# AUTUMN Hors d'oeuvre

販売期間:9月~11月末日まで  
(ご予約は2日前までをお願い致します)

予約受付時間:9:30 ~ 17:00

ご予約はこちら **070-1141-8686**



(写真は4人前)

鴨とクレソンのサラダ

挽き肉とじゃが芋のパイ包み



きのみやナッツ、豆類など、秋の味覚をたっぷり詰め込んだサラダです。

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。

2人前 ¥5,000(税込¥5,400) 4人前 ¥9,500(税込¥10,260)

スモークサーモンプレート  
(柚子ドレッシング)

栗とチーズのリゾット

チキンのバスク風トマト煮込み

彩り豊かな蒸し野菜プレート  
(特製柚子みそディップ)



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。

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。

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たくさん一品です。

かぼちゃや人参、里いも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。