

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し上がり頂けます。

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。

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でどうぞ。

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。

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とクレソンに相性抜群です。

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し上がりください。

販売期間：12月1日～2月末日まで



写真は4人前になります。

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。

ご注文については
裏面をご覧ください！