

春の彩り豊かな旬の食材を使ったオードブル。

この時期の「新しい」を迎える大切なイベント、パーティに。

六丁目農園

DELI Spring

Hors d'oeuvre

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日前の午前中までをお願い致します。)

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



(写真は4人前)

2人前 ￥5,940(税込)

4人前 ￥10,800(税込)

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。



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。



キッシュロレーヌ

バター豊かな香りと卵と生クリームのコクが味わえます。具材はシンプルにほうれん草とベーコンで仕上げました。



鱈のエスカベッシュ

オレンジやハーブなどで香り付けした爽やかな一品です。



シューファルシ

シューファルシと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までお楽しみ下さい。



蒸し野菜プレート

(柚子みそマヨディップ)

かぼちゃや玉ねぎなど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、丁寧に作り上げております。ファンの多い一品です。

