



写真は4人前の盛り付け例です。

タンドリーチキン& ガーリックシュリンプ



チキンはヨーグルトやスパイスなどを
使用した特製のタレに漬け込みました。
海老はソフトシェルシュリンプを使用して
いるので殻ごと召し上がれます！

蒸し鶏とクレソンのサラダ



ゴマの風味豊かな自家製ドレッシングと
さっぱりとした蒸し鶏とクレソンは相性抜群
です。

シーフードパエリア



サフランの香りと魚介の旨味をたっぷり
と詰め込みました。レモンをぎゅっと絞って
お召し上がり下さい。

フィッシュ・アンド・チップス (オーロラソース&ビネガー)



イギリスを代表する料理の一つです。
白身魚のフライにビネガーをたっぷりかける
本場の食べ方を是非お試しください。

メキシカンラップサンドプレート



特製タコミートと青唐辛子のさわやかな
辛さが絶妙なラップサンド。人参ラベと
ピクルスも一緒にどうぞ。

彩り豊かな蒸し野菜プレート



レストランでも人気のじっくり火を通した
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。

六丁目農園 夏のオードブル

販売期間: 6月～8月末日まで

ご注文の詳細は裏面をご覧ください！

2人前

¥6,000 (税込¥6,480)

4人前

¥11,000 (税込¥11,880)

六丁目農園
DELI