

AUTUMN Special hors-d'œuvre



栗とチーズのリゾット

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。



写真は4人前を盛り付けしたものです。



挽き肉とじゃが芋のパイ包み

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ました。



スモークサーモンプレート
(柚子ドレッシング)

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。
柚子ドレッシングの香りも
お楽しみください。



鴨とクレソンのサラダ

きのことナッツ、豆類など、秋の味覚を
たっぷり詰め込んだサラダです。



彩り豊かな蒸し野菜プレート
～ 特製柚子みそディップ ～

かぼちゃや人参、里芋などの根菜を
特製ディップでお召し上がりください。



チキンのバスク風トマト煮込み

チキンとナス、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。

六丁目農園 秋のオードブルセット

2人前 6,000円 (税込6,480円)
4人前 11,000円 (税込11,880円)

ご予約：070-1141-8686

～販売期間：9月～11月末まで～

パッケージに入れてお渡しします。(詳しくはホームページをご覧ください。)

