



シェパーズパイ



イギリスの伝統料理で、ひ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ひ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

～柚子みそディップ添え～



人参やカボチャ、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。



魚介ときのこのアヒージョ ～バゲット添え～



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スユリンプを使用しているので殻ごとお召し上がりいただけます。

シュクメルリ



シュクメルリはジョージアの郷土料理です。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。



Rokuchounome Nouen Winter Hors-d'oeuvre



写真は4人前です

フライドチキン



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



人気の人参ラベと自家製ピクルスを盛り合わせたプレートです。バルサミコドレッシングでどうぞ。

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。

六丁目農園 冬のオードブルセット

～販売期間：12月～2月末まで～

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

（ご予約は3営業日前までにお願いいたします。）

（12/24・25のご予約は12/19までにお願いいたします。）

商品はパッケージに入れてお渡し致します。

