

Rokuchounome Nouen Spring Hors d'oeuvre

キッシュロレーヌ
～人参ラペ添え～



バター、生クリーム、卵をたっぷり
と使用しました。ほうれん草とベー
コンのキッシュです。レストランで
も人気の人参ラペを添えました。



写真は4人前です。

コンソメポテト



国産ジャガイモを使用し、丁寧に
お作りしております。

蒸し野菜プレート



彩り豊かな根菜を特製柚子みそ
ディップでお召し上がりください。

鱈のエスカベッシュ



オレンジやハーブなどを使用した
さわやかな一品です。

ミモザサラダ



春の野菜をちりばめたサラダ
です。特製のシーザードレ
ッシングどうぞ！

洋風ちらし



スモークサーモンや生ハムが入った
ボリューム満点のちらし寿司です。

シューファルシ



フランス風のロールキャベツです。
お肉の旨味が溶け込んだ白ワイン
ベースのスープもお楽しみください。

六丁目農園 春のオードブルセット

～販売期間：3月～5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営業日前までをお願いいたします。

※商品はパッケージに入れてお渡し致します。