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
具だくさんな一品です。

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下さい。）

六丁目農園 DELI