

6月11日~7月31日

おすすめメニュー

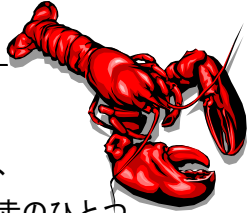
活けオマール海老、みさき牛、有機栽培で育てた夏野菜

季節のめぐみイッパイのお料理で、元気に夏を乗り切りましょう！

活けオマール海老

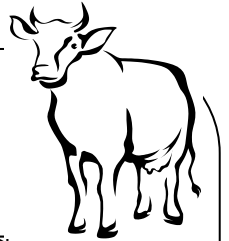
フランスでは伊勢エビより高価で、キャビアやフォアグラと並ぶご馳走のひとつ。カルシウム、ビタミンA、B3、またコレステロールの蓄積を抑制し、血液をサラサラにするといわれているオメガ3を含むなど、栄養豊富。その上ヘルシーなので、カロリーを気にする女性にもおすすめの食材です。

しかし近年では、環境の変化や乱獲により、生存数が減少傾向に……。そのため、その希少価値は年々上がり、より貴重な食材となりつつあります。空輸便の新鮮なオマール海老を夏のコースでご用意しました。



みさき牛肉

愛知県知多半島で抗生物質を与えず、自然の中でのびのび育った安心・安全なお肉。ランプ肉とは、サーロインに続く腰部分の柔らかい赤身の部位で、ヒレよりも低カロリー。また、深みのある味わいが特長の部位ですので、シンプルなステーキで味わっていただくには最適です。鉄分やビタミンE、ビタミンB2を豊富に含み、貧血の予防やアンチエイジングにも効果が期待できます。



夏の特製オードヴル

本日のスープ

活けオマール海老のポアレ 又は 香草焼き
デザート 又は チーズの盛り合わせ
自家製玄米酵母パン
珈琲 又は 紅茶 又は(ハーブティ+¥100)

¥5000

夏の特製オードヴル

本日のスープ

みさき牛 ランプ肉のステーキ
デザート 又は チーズの盛り合わせ
自家製玄米酵母パン
珈琲 又は 紅茶 又は(ハーブティ+¥100)

¥3800

※こちらは18日からのメニューになります。

- * オマール海老は空輸の為 **出来るだけ4日前までにご予約** お願い致します
- * 入荷の都合でご用意出来ない場合もございます。ご了承下さい。
- * アレルギー等苦手な食材がございましたらお知らせ下さい。
- * 追加注文もお受けいたします。遠慮なくお申し付け下さい。