

# LUNCH COURSE

3月テーマ：アメリカ南部とラテンフロリダ料理のコンビネーション

## 3,700 COURSE

---

### APPETIZER - アペタイザー -

カボチャのピューレとケイジャンプティシュー  
ブラックペッパーチキンハム ベリーソース  
春キャベツのコールスローサラダ

### SOUP & BREAD - スープ&ブレッド -

ニューイングランドクラムチャウダー  
コーンブレッド

### FISH - 魚料理 -

メバルと浅利・ムール貝のクラムベイク

### MEAT - 肉料理 -

シトラスチキン 鶏もも肉レモングリル  
レフォールソース

### DESSERT - デザート -

キーライムパイ  
コーヒー or 紅茶

## 5,500 COURSE

---

### APPETIZER 1 - アペタイザー -

BiteStyleブルドバーガー

### APPETIZER 2 - アペタイザー -

ローストサラダ バルサミコドレッシング  
パートフィロとケール  
季節野菜の蒸し焼き

### SOUP & BREAD - スープ&ブレッド -

ニューイングランドクラムチャウダー  
コーンブレッド

### FISH - 魚料理 -

メカジキのグリル  
クレオールガンボスープ仕立て

### MEAT - 肉料理 -

オーストラリア産サーロインの  
ケイジャンスパイスステーキ

### DESSERT - デザート -

キーライムパイ  
コーヒー or 紅茶

