

LUNCH COURSE

4月テーマ：アメリカ中東部のBBQ文化

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

