

# SEASONAL DISHES

季節のメニュー

2018.10.1 - 11.30 Autumn



## AUTUMN DISHES

季節のお料理

和牛の自家製デミグラスソースと赤ワインで秋の薫りを閉じ込めました

**国産牛と3種のキノコのロコモコ** デイナー 1280  
ランチ 1580

この時期の鮭は脂が少なくフライに最適。美肌やダイエット効果に期待！  
社畜エキス入りのタルタルソースをたっぷりかけてサンドしました

**秋鮭のタルタルフィッシュフライバーガー** デイナー 1080  
ディナープレート 1280  
ランチ 1480

イタリアの秋の定番、ボスカイオーラ

**ツナとキノコのトマトソースパスタ** デイナー 1130  
ランチ 1380

リックシュリンプ、秋鮭のフライ、アヒポキを盛り込んだ海を感じられる一皿

**オーシャンズプレート** デイナー 1480  
ランチ 1680

**赤海老とマッシュルームのアヒージョ** デイナー 1180

## AUTUMN SWEETS

季節のスイーツ

紫芋の優しい甘さと濃厚なココナッツミルクが織り成すハーモニー♪

**紫芋のパンケーキ** 980  
※モーニング/アフタヌーンのみ

**チーズパンプキンパイ** 430

**フランボワーズのムース** 430

**秋のフレーバーラテ** 530  
(マカダミアナッツ、ピスタチオ、モカ)  
+150円でランチセットドリンクOK

疲労回復とアンチエイジング効果が望める、夢のようなビール

**アサイービア** ※アルコール飲料です 580