

サロンの春のメニュー

本日のメニュー

食前酒

アミューズ

ローズマリーパイのアリオ・オリオ
味噌風味のディップ
ぴりっと辛いツナディップ
クラコット添え

前菜

トスカーナ風パン粥仕立てのスープ、エキゾチック
グリーンアスパラガスのミモザ仕立て

主菜

帆立て貝柱のエスニックソース、春キャベツ添え
牛肉のタリアータ(イタリア風ローストビーフ)

サラダ

さやいんげんのトマトソース

ヌードル

五島列島産うどん