

9月の月替わりシェフメニュー

1. 秋刀魚と長ネギの オイルパスタ

オリーブオイルで焼き上げた秋刀魚と長ネギにレッドオニオンを加え、三つ葉をちらした和風パスタです。

秋を迎えて、ぜひご賞味くださいませ
(^^)

単品 ¥900 セット ¥1,200



2. ボスカイオーラ (きのここと笹身のトマトパスタ)

「ボスカイオーラ」はイタリア語で「木こり」の意味があり、森の食材・きのこを使うことからいっしょに「木こり風パスタ」と言われるようになりました。

秋へ向かう宮島・弥山の森を思い浮かべながら、お楽しみください♪

単品 ¥900 セット ¥1,200



3. 太刀魚と海老のたたき身の ベーコン巻

海老のたたき身を太刀魚でサンド。ベーコンを巻いた後、クレピネット(豚の網脂)で包み、焼き上げた一皿です。海外の方にも召し上がって頂きたい「太刀魚」のお料理です(^^)

単品 ¥1,000 セット ¥1,300



4. きのこと生ハムのピザ

ぶなしめじ・エリンギ・椎茸にオレガノ、モッツァレラと温泉卵をトッピング。仕上に生ハムをのせ、ブラックペッパーのひと味を加えました♪家族や仲間同士でにぎやかに。皆様で食欲の秋を満喫しませんか(^^b

単品 ¥900 セット ¥1,200



※セットにはスープ・サラダ・プチデザート・コーヒーがついております。
※料金は全て消費税込です。アレルギーの方は事前にスタッフへお申し出下さい。
※写真はイメージです