



今月のディナー

■ スペシャルコース (ご予約のみ)

5,500 円

食前ドリンク

前菜

白ゴマのブランマンジェ コンソメジュレ
サーモンと赤ピーマンのタブレ

本日のスープ

南瓜のポタージュ

魚料理

鮮魚のポワレ トマトソース

パン

石窯バケット

肉料理

清流で育てた恵水ポークのソテー
バルサミコと赤ワインソース
or
柔らかく煮込んだ清流で育てた恵水豚のポワレ
マスタード風味のデミグラスソース

パスタ

小海老のアメリケーヌソース タリアテッレ

デザート&コーヒー

本日のデザート
デカフェまたは生コーヒー

■ ラスリトコース

3,500 円

季節の新鮮なサラダ

本日のスープ

南瓜のポタージュ

パン

石窯バケット

メイン料理 (2種類の中から選択)

鮮魚のポワレ トマトソース
清流で育てた恵水ポークのソテー
バルサミコと赤ワインソース

パスタ

木ノ子のクリームパスタ タリアテッレ

デザート&コーヒー

本日のデザート

Well-being Café ラスリト

営業時間 カフェ 11:00~15:00 (L.O.14:30)
ランチコース 11:30~15:00 (L.O.14:30) (金~日曜日)
ディナー 17:30~20:30 (金・土曜日)

