



# 今月のディナー

## ■ スペシャルコース (12月限定ご予約のみ)

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 (12月限定ご予約のみ)

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

