

『12月のおすすめメニュー』



栄養素の高い長芋をバターソテーし、粗びきの黒胡椒や2種のチーズを使った一品

- 長芋のペッパーチーズ焼き 400円 (税別)

自家製キッシュ! フランス・ロレーヌ地方名物、香る白トリュフソルトや添え物をお好みで!

- キッシュ・ロレーヌ ~ノエルの装い~ 500円 (税別)



県産里芋をスライスしカマンベールチーズをサンドして揚げた味わい深い一品 (ゆず塩付)

- 里芋とカマンベールチーズの挟み揚げ 550円 (税別)

数種類の味付けをした唐揚げに山葵おろし、ハチミツといった変わり添え付けをお好みで!

- 鶏の唐揚げアンリミテッド 780円 (税別)



刺身でも召上れるびんちょう鮭を使用し、あごベースの混合出汁に深谷葱を煮出した出し汁で

- 深谷葱とびんちょう鮭のねぎま鍋 800円 (税別)

別注: メのハーフうどん 200円 (税別)

3種の和柑橘を使用、脂ののった日本海の寒鰯を炙ってさっぱりと召上れる一品!

- ぶりの炙りと和柑橘のカルパッチョ 900円 (税別)



今月のメの1品! ジューシーで甘みのある深谷冬葱、県産なめこを合わせた温かメニュー

- 揚げ丸太葱となめこ入り肉そば(ハーフ) 420円 (税別)
- (レギュラー) 760円 (税別)



税別表示