

【4/1（月）～4/30（火）※4/27～4/28はイベントの為お休みを頂きます。】

オードブル

- ・サーモンマリネオレンジ風味
- ・シェフ厳選本日のクロスティーニ
- ・自家製豚肩ロースハム豆腐マスタードソース 又は エリー農園無農薬野の
2種のチーズ サラダ仕立て
- ・本日のポタージュ

4月1日（月）～4月7日（日）

メインディッシュ 肉：ミニッツステーキ赤ワインソース

魚：白スズキと小海老のローストイタリアン風

お食事

- ・春キャベツのシンプルパスタ
- ・あさりとネギのドリア
- ・クロックムッシュ風フレンチトースト

4月8日（月）～4月14日（日）

メインディッシュ 肉：若鶏とアスパラガス、春野菜のグリル

魚：海の幸のベニエニス風

お食事

- ・スパゲッティーボスカイオーラ
- ・豆腐のツナグラタン
- ・ピザ マルゲリータ

4月15日（月）～4月21日（日）

メインディッシュ 肉：豚肉のインヴォルティーニ春野菜添え

魚：赤魚とアサリのアクアパッツア風

お食事

- ・しらすとアスパラのスパゲッティー
- ・シーフードドリアチキンライス仕立て
- ・ソーセージオニオンディップトースト

4月22日（月）～4月26日（金）

メインディッシュ 肉：ミニッツステーキ和風ソース

魚：白身魚と小海老のポワレ春野菜添え

お食事

- ・スパゲッティーポモドーロ
- ・ほうれん草と玉子のグラタン
- ・シーフードのパンプディング

4月30日（火）～5月12日（日）※5月3日～5月5日は除く

メインディッシュ 肉：鶏肉の猟師風煮込み温野菜添え

魚：カツオのレアステーキサラダ添え

お食事

- ・たらこと青じそのスパゲッティー
- ・柚子と海老のクリームドリア
- ・春キャベツのツナチーズトースト

デザート

- ・季節のフルーツ盛り合わせ
- ・季節のフルーツを使ったミニパフェ
- ・シェフ厳選ソルベとフルーツ