

# オータム ~秋の収穫祭~ セレクションランチ

季節ならではの食材や料理が満載で、その豊かさと温かみが大きな魅力の季節。  
茸、かぼちゃ、栗、りんご等多彩な食材が旬を迎えこれらの食材は、風味豊かで栄養価も  
高いのが特徴。秋ならではの食材を使ったデザートも食事の楽しみの一つ。

限定  
1日20食

2024

9.1 日

▶ 10.31 木

## menu

～食前のお楽しみ～

青森 弘前・福樹園  
「無添加りんごジュース」

～前菜～

かぼちゃとクリームチーズの  
ミルフィーユ

～スープ～

茸とくるみのポタージュ

～メインディッシュ～

ハーブ薫る鱈のロースト  
マロンバターソース

～デザート～

巨峰のソルベ

～ドリンク～

コーヒー または  
紅茶、ハーブティ

2,200円



かぼちゃとクリームチーズの  
ミルフィーユ



茸とくるみのポタージュ



ハーブ薫る鱈のロースト  
マロンバターソース



巨峰のソルベ