

# 8/25 あがらないけど、やっちゃいます Festival Dinner



お一人様 **¥9,800** 税抜

フルーツたちとモッツアレラチーズ  
彩りカプレーゼ

旬のフルーツとモッツアレラを組み合わせて  
エルダーフラワーの甘く爽やかなドレッシングで仕上げました

宮島あさり・海老・たこ・ムール貝  
白ワイン蒸し ハーブの香り

フィルムを開けた瞬間に広がる 魚介とガーリックの香りが  
食欲をかきたてます



黒毛和牛もも肉 グリル  
加茂なすとトマト オープン焼き

低温調理で柔らかくしたお肉を香ばしくグリル  
お肉のいいところを引き出しています



フレッシュトマトの冷製フェデリーニ  
アボカドムースのせ

トマト缶は一切使わず、ミニトマトだけで作ったソース  
甘みを加えたアボカドムースとの相性がたまりません！

デザート&カフェ付

