

2週間ごとに変わります  
**スペシャルメニュー**      **¥1,300**

Special menu

メインのお料理  
 パン又はライス スープ  
 サラダ&デザートバー



5/1 ~ 17

### ポルチーニ茸とシーフードのクリームスパゲッティ

イタリア産のポルチーニ茸をドライにして水と白ワインで戻し、  
 オニオンと一緒に炒め、小海老と生クリームで煮込んで、スパゲッ  
 ティに和えました。ポルチーニ茸の深い香りをお楽しみください。

第二週は7日(火) 営業、  
 8日(水) お休みいたします。

ポルチーニ茸とは・・・

ハラタケ目イグチ科ヤマドリタケ属の食用キノコです。ポルチーニはイタリア語で「子豚」の複数形で、コロツとした愛嬌のある見た目が子豚のようであることから、その名前がつけられました。香りの高さが特徴のポルチーニ茸は、生のまま料理に使用すると、ナッツのような濃厚な風味を楽しめます。乾燥すると、醤油のような香ばしい独特の強い香りが立ちます。

5/18 ~

### ハンバーグ和風デミソース

ハンバーグを牛肉・豚肉の黄金比7:3で仕上げてふっくらと  
 焼き上げました。  
 和テイストのデミグラスソースとベーコンとソーセージを添え  
 た、ボリュームのある一品です

