



# 洋食ランチコース Christmas version

\*仕入れ状況により、内容が変更することもございます。

## 【前菜：Appetizer】

Three kinds of appetizers with seasonal ingredients

前菜3種盛り合わせ



## 【パスタ：Pasta】

Potato gnocchi with basil sauce grown on our farm

ジャガイモのニョッキ ラインで育てたバジルソース

～削りたてのパルミジャーノチーズをのせて～



## 【メイン：Main dish】

Daisen chicken confit

大山鶏のコンフィ



## 【デザート：Desert】

Fondant au chocolat

フォンダンショコラ



\*食後のコーヒー付  
with coffee after the meal





# ベジタリアン対応パーティー冬メニュー

## Vegetarian-Friendly Party Menu

お待ちしております！ **通常パーティープランと併用できる、**  
ベジタリアン対応の『ヴィーガンプラン・¥2,200(税込)』をご用意いたしました！

### ～ヴィーガン冬メニュー・全4品～

Fresh Garden Salad with apple vinegar dressing

◇15種類の野菜サラダ アップルビネガードレッシング添え



Vegetable Vapore with Soy Milk Mayonnaise

◇野菜のヴァポーレ 豆乳マヨネーズ



Vegetable Fritto

◇色々野菜のフリット



Spaghetti with Napa Cabbage and Avocado \*Please choose either tomato sauce or Soy Milk Cream Sauce

◇白菜とアボカドのスパゲッティ \*トマトソース or 豆乳クリームソースのどちらかお選びください。



食材には、肉、魚、卵、乳製品、蜂蜜、動物性食品を一切使用しておりません。  
なお、ヴィーガン食材以外のベジタリアン対応は行っておりませんので、あらかじめご了承ください。