

♡ リニューアルした別館テラスのご案内 ♡

この度、別館1階テラスレストランは5月26日にリニューアルオープン致しました。
新しくなった店内でより一層たくさんのお客様にゆったりお過ごしいただきながら
お食事を楽しんでいただきたいと思ひます。

★ 新メニュー紹介 (17:00~となります) ★

○ 温かいオードブル ○

「ミックスピザパイ」 ¥525

サクサクのパイで焼きあげたこけし屋
オリジナルピザパイです。チーズ・玉ねぎ
ピーマン・ハム・オリーブが乗っています。

「牛ヒレの串カツ」 ¥735

1皿2本付けのやわらか〜い串カツ。
マスタードを効かせたデミグラス風味の
ソースと共に召し上がりください。

○ 冷たいオードブル ○

「生ハム3種巻き」 ¥840

生ハムを色どり鮮やかな野菜
(アスパラ・パプリカ・アボカド)と
モッツァレラチーズに巻きまいた。
お好みでオリーブオイルをかけてどうぞ。

「アボカドとモッツァレラチーズのサラダ」 ¥525

アボカドとモッツァレラチーズとトートを食べやすくさの目に
カットしてマヨネーズとパプリカと一緒に和えまいた。
テラスの新サラダメニューとして大人気です。

★ おすすめワインとメイン料理 ★

リニューアルにともないワインの種類も豊富になりました。

こちらのワインは全てボトル売りとなりますが、新しいメイン料理と相性ぴったりです。

◆ 白ワイン ◆ 「ペドロ・フェリー・シャルドネ」 ¥3200
(カリフォルニア ソノマ産)

×ロゼットロピカルフルーツのフルーティーな香りのワインです。

このワインに合うのは… 「ルウエー産 サモン香草バター焼き」 ¥1470

ルウエー産のサモンを香草を練り込んだバターでソテーし、マヨネーズとケチャップのソースを
かけまいた。

◆ 赤ワイン ◆ 「フランス コッポラ ダイヤモンド コレクション」 ¥4500
カベルネソーヴィニヨン 2010
(カリフォルニア)

ラズベリーやフェリーのフルーツにコーヒセバノラの香りが感じられるワインです。

このワインに合うのは… 「三元豚ロースのチーズ焼き」 ¥1470

やわらかなロース肉にチーズを重ねて焼きトーストソースをかけまいた。

テラスでロンドンオリビックをみませんか？

新たにテラスレストランでは100インチの大型スクリーンを設置致しました。

スポーツや映画を観ながらのディナータイムはいかがでしょう？