

# フレッシュランチコース

期間限定 7月10日(金)~8月30日(日)

暑い季節にぴったりの、自家栽培野菜と爽やかな香りのフレッシュハーブを使った、夏ならではの味わい豊かなお料理をご用意いたしました。  
自然の恵みを感じる、季節限定のお食事をお楽しみください

**5400円**

## サーモンと塩レモンのカナッペ

塩レモンの爽やかな酸味がサーモンの旨みを引き立てる、夏らしい前菜

## 魚介とフレッシュハーブの彩りパスタサラダ

魚介の旨みとハーブの香りが重なり、さわやかで食べやすい冷製パスタサラダ

## 野菜の旨みを生かしたズッキーニのポタージュ

自家栽培ズッキーニの甘みを丁寧に引き出した、やさしい味わいのポタージュ

## 鮮魚と海老のブイヤベース ハーブマヨネーズソース

魚介の旨みが溶け込んだスープに、香り豊かなハーブマヨネーズを添えて

## 信州くりん豚と地元野菜の網焼き フレッシュタイムの香りと共に

香ばしく焼き上げた信州くりん豚に、タイムの爽やかな香りが重なるメイン料理

## ミント風味の白ワインゼリーとオレンジのグラニテ マンゴークリーム添え

ミントの清涼感・白ワインの香り・濃厚なマンゴークリーム のアンサンブル

## 食後のお飲み物

ハーブティー(ホット・アイス) コーヒー(ホット・アイス) 紅茶(ホット・アイス)

エスプレッソコーヒー りんごジュース

ご予約は 0265-54-2236 美城