

# 薩摩赤鶏おまかせ 洋食コース

～前菜～

鱈のエスカベッシュ  
合鴨のロースト タップナードソース  
アランケーニ

～スープ～

かぼちやのポタージュ

～メイン～

薩摩赤鶏と茸の軽いクリーム煮

～パスタ～

フジッリ 蛸のラグーソース

～デザート～

季節のシャーベット

令和6年11月13日  
ソナーレ浜田山  
調理師 池田 弘志