

# 秋の味覚房総沖 洋食コース

## ～前菜～

国産牛のロースト バルサミコソース  
真蛸と馬鈴薯のグリーンソース  
ボイル野菜のサラダ

## ～スープ～

ヴィシソワーズ

## ～メイン～

房総沖  
イサキのアクアパッツァ

## ～食事～

茸のリゾット

## ～デザート～

日向夏シャーベット

令和6年9月4日  
ソナーレ浜田山  
調理師 池田弘志