

# イタリアン 大山鶏彩りコース

～アンティパスト～

大山鶏のシーザーサラダ  
茄子のリエット ズワイ蟹添え  
夏野菜のカポナータ

～スープ～

里芋のポタージュ

～メイン～

大山鶏のボリート  
サルサベルデ添え

～食事～

フジッリ

大山鶏のラグーソース

～デザート～

リコッタチーズケーキ

令和6年8月17日  
ソナーレ浜田山  
調理師 池田 弘志