

野菜がおいしくなる秘密

第 8 回

3月11日土曜日

12時～(受付開始11時30分)

6,000円

(別途消費税)

ワンドリンク付き

「はす」

蓮根のみたらし団子 と アルポンテ風桜もち

蓮根と魚貝 春のサラダ仕立て

蓮根の詰め物をしたイカ グリーンピースソース

蓮根と茸、サルシッチャ(イタリア産生ソーセージ)の  
オープンラビオリ

蓮根のオープン焼きを添えた  
牛肉の赤ワイン煮

蓮根に見立てたロールケーキ  
桜の香り……

コーヒー

前菜からメイン、デザートまで……

「はす」を使った

コース料理をお召し上がりになりながら、  
シニア野菜ソムリエ、理学博士と原宏治シェフの  
「はす」トークセミナーをお楽しみ頂く  
”アルポンテ人気イベント”の第8弾です！

ご予約は是非お早目に！！

御予約・お問い合わせ

3666 - 4499

レストラン アル ポンテ

