

# 森のオーベルジュメニュー

ひな祭りメニューは事前の御予約となります。

## ひな祭りメニュー

*Un d'oeuvre de l'hors qui aide de plusieurs genres de plats*

### オードブル盛り合わせ

*La salade moutarde verte de légumes de ferme*

農園野菜のサラダ グリーンマスタード

*Soupe des épinards*

### ほうれん草のスープ

*La source du laver de poeler Mer Ariake de la truite*

山女のポワレ 有明海の家苔ソース

*Poitrine poulet MitsuséPremium une source de deux couleurs de paprika*

プレミアム みつせ鶏胸肉のポワレ パプリカ2色のソース

*Pudding du lait de la graine de soja et Saga source*

豆乳プリンと佐賀ほのかのソース

¥ 3000 (税込)



## ランチ

*Pastromi fait a la maison mitsuse Puremium*

プレミアム三瀬鶏の自家製パストラミ

*La salade moutarde verte de légumes de ferme*

農園野菜のサラダ グリーンマスタード

*Soupe de spinards*

ほうれん草のスープ

*De Yamame la poare souse de l'Ariake laver des produits marin*

山女のポアレ 有明海産 海苔のソース

*plat de principal au choix*

メインは以下の3種より1品お選び下さい

プレミアム三瀬鶏胸肉のポアレ パプリカのソース

プレミアム三瀬鶏もも肉のポアレとフレッシュアグラー

トリソース (+ 2,000円)

佐賀牛ヒレ肉のポアレとフレッシュアグラー

トリソース (+ 2,500円)

*Pudding du lait de la grain de soya et Saga Honoka souse*

豆乳プリンと佐賀ほのかのソース

¥ 2500 (税込)

## ディナー

*Pastromi fait a la maison mitsuse Puremium*

プレミアム三瀬鶏の自家製パストラミ

*La salade moutarde verte de légumes de ferme*

農園野菜のサラダ グリーンマスタード

*Une saveur du romarin des articles du four de la truite*

山女のオープン焼 ローズマリー風味

*Avec poare de l'ormeau crémez les pâtes*

あわびのポアレとクリームパスタ

*Plat de principal au choix*

メインは以下の2種より1品お選び下さい

プレミアム みつせ鶏もも肉の炭火焼 マデラソース

佐賀牛ヒレ肉の炭火焼とフレッシュアグラー

トリソース (+ 2,000円)

*Consommé au riz ancien.*

古代米とコンソメのお茶づけ

*Le dessert du caprice du chef*

シェフのきまぐれデザート

¥ 5500 (サ・税込)

定休日：水曜日 営業時間 \*ランチ 11:30~14:30 (O/S) \*ディナー 17:30~20:30 (O/S) 要予約

森のオーベルジュ

0952 - 56 - 2116

# 森のオーベルジュメニュー

ひな祭りメニューは事前の御予約となります。

## ひな祭りメニュー

*Un d'oeuvre de l'hors qui aide de plusieurs genres de plats*

### オードブル盛り合わせ

*La salade moutarde verte de légumes de ferme*

### 農園野菜のサラダ グリーンマスタード

*Soupe des épinards*

### ほうれん草のスープ

*La source du laver de poeler Mer Ariake de la truite*

### 山女のポワレ 有明海の家苔ソース

*Poitrine poulet MitsuséPremium une source de deux couleurs de paprika*

### プレミアム みつせ鶏胸肉のポワレ パプリカ2色のソース

*Pudding du lait de la graine de soja et Saga source*

### 豆乳プリンと佐賀ほのかのソース

¥ 3000 (税込)

## ランチ

*Pastromi fait a la maison mitsuse Puremium*

### プレミアム三瀬鶏の自家製パストラミ

*La salade moutarde verte de légumes de ferme*

### 農園野菜のサラダ グリーンマスタード

*Soupe de spinards*

### ほうれん草のスープ

*De Yamame la poare souse de l'Ariake laver des produits marin*

### 山女のポアレ 有明海産 海苔のソース

*plat de principal au choix*

メインディッシュは以下の3種より1品お選び下さい

プレミアム三瀬鶏胸肉のポアレ パプリカのソース

プレミアム三瀬鶏もも肉のポアレとフレッシュアグラ

トリソース (+ 2000円)

佐賀牛ヒレ肉のポアレとフレッシュアグラ

トリソース (+ 2000円)

*Pudding du lait de la grain de soya et Saga Honoka souse*

### 豆乳プリンと佐賀ほのかのソース

¥ 2500 (税込)

## ディナー

*Pastromi fait a la maison mitsuse Puremium*

### プレミアム三瀬鶏の自家製パストラミ

*La salade moutarde verte de légumes de ferme*

### 農園野菜のサラダ グリーンマスタード

*Une saveur du romarin des articles du four de la truite*

### 山女のオープン焼 ローズマリー風味

*Avec poare de l'ormeau créez les pâtes*

### あわびのポアレとクリームパスタ

*Plat de principal au choix*

メインディッシュは以下の2種より1品お選び下さい

プレミアム みつせ鶏もも肉の炭火焼 マデラソース

佐賀牛ヒレ肉の炭火焼とフレッシュアグラ

トリソース (+ 2000円)

*Consommé au riz ancien.*

### 古代米とコンソメのお茶づけ

*Le dessert du caprice du chef*

### シェフのきまぐれデザート

¥ 5500 (サ・税込)

定休日：水曜日 営業時間 \*ランチ 11:30~14:30 (O/S) \*ディナー 17:30~20:30 (O/S) 要予約

森のオーベルジュ

0952 - 56 - 2116