

## 春のプレミアム・オードブル

今季厳選の10種盛り合わせ（3月・4月・5月限定）

6,800円／お一人様

### HUMMUS MEZZE | フムス・メッゼ

滑らかなフムスと香ばしいファラフェルに、オープンでローストした冬野菜の彩り、マリネオリーブ、フレッシュハーブと発酵菜を添えて。

### CRUDITÉ HARVEST | クルディテ・ハーヴェスト

厳選したフレッシュ野菜とマイクログリーンをカップ仕立てで優美に盛り付け、ハーブ香るヴィーガン・ランチドレッシングをベースに。

### PICKLED MUSHROOM TARTLET | ピクルス・マッシュルームのタルトレット

ピンク色に染めたピクルス野菜、ローストマッシュルーム、豆腐とカシューナッツのクリームを重ねて。

### ROASTED BEETROOT BRUSCHETTA | ローストビーツのブルスケッタ

炭火で焼き上げたパンに、ローストしたベビービーツ、ピーカンナッツ、洋梨、ルッコラをトッピング。

### BLACK BEAN AVOCADO TOSTADA | ブラックビーンズとアボカドのトスター

キューバ風ブラックビーンズをカリッとしたトルティーヤカップにのせ、アボカドピューレ、ライム、コリアンダーを添えて。

### KALE & SPINACH ARANCINI | ケールとほうれん草のアランチーニ

スモーキーなロースト赤パプリカとガーリックのアイオリソース。

### FRUIT TOMATO TRIO | フルーツトマトのトリオ

ガスパチョのジュレ、バルサミコのコンカッセ、香ばしいパン粉（パングラッタート）の三重奏。

### SCALLOPED SWEET POTATO | 重ね焼きスイートポテト

薄切りのさつまいもを層にして、ソイクリームとハーブ、ヴィーガンチーズで焼き上げ、ハラペニヨジャムを添えて。

### SPICED LENTIL DAHL | スパイス香るレンズ豆のダール

フレッシュミント、ローストカシューナッツ、マンゴーチャツネを添えて。

### ROASTED PINEAPPLE SATAY | ローストパイナップルのサテ

コクのあるピーナッツソース、コリアンダー、ライム、フレッシュチリとともに。