

春のスタンダード・オードブル

今季厳選の6種盛り合わせ（3月・4月・5月限定）

4,400円／お一人様

HUMMUS MEZZE | フムス・メッセ

ひよこ豆のフムスに、ピタブレッドのクリスピー、タヒニとレモンのソース、パプリカ、エクストラバージンオリーブオイルを添えて。

CRUDITÉ HARVEST | クルディテ・ハーヴェスト

フレッシュカットした季節の野菜とマイクログリーンをカップ仕立てで美しく盛り付け、ハーブ香るグリーンランチドレッシングをベースに。

GRILLED PINEAPPLE SATAY | グリルド・パイナップルのサテ

ココナッツキャラメルピーナッツソース、コリアンダー、フレッシュライムを添えて。

BEETROOT BRUSCHETTA | ビーツのブルスケッタ

ピンクビーツのムースとマリネしたピクルスビーツを、香ばしくトーストしたフレンチブレッドのクロスティーニにのせて。

STICKY ROASTED CARROTS & QUINOA | ローストキャロットとキヌア

オレンジとメープルのドレッシング、ライムでマリネしたチリ、ヴィーガンヨーグルトタヒニ、フレッシュディルを添えて。

LEBANESE LENTIL TABOULEH | レバノン風レンズ豆のタブレ

蒸したグリーンレンズ豆に、ローストガーリック、フレッシュパセリとミント、レモンとクミンのドレッシング、ローストアーモンドを合わせて。