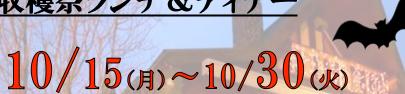
Blooming Meadows

レストラン ブルーミンメドー

収穫祭ランチ&ディナー





¥3,000(稅込\3,240)

小さな前菜

大村農園の有機野菜を使った 秋のテリーヌ

ポタージュスープ

施児島県産 豚ロースのグリル マスタードソース or 本日のお魚料理

ハロウィン特製 す機豆コーヒー又は紅茶

ハロウィン ディナー

¥8,000(親込\8,640)

小さな前菜3種盛り

アボカドとカニタルタルの 生ゆば包み

> フォアグラのポワレ カボチャのピュレ

オマールエビのコンソメ仕立て

はりま牛ヘレ肉のグリル

ハロウィン特製 オバケパェ 有機豆コーヒー又は紅茶



