

今月の「シェフのオススメ料理」

2019年2月

- A 飯野農園さんの小江戸産ひとみ人参の「クリーミーポターージュ」 ¥600
- B 川越はやしハムさんのハードスモークベーコン×小江戸産野菜の「シーザーサラダ」 ¥1,000
～江田養鶏場さんの小江戸地卵と共に
- C 早川ファームさんの小江戸産カブのカルパッチョと川越市場特選ズワイガニの「オードブル」 ¥1,200
- D 自家製スモークサーモンとトリュフの「クリームアランチーニ」～仁村薫さんの小江戸産キヌヒカリ(一等米)で ¥1,000
- E 仏産フォアグラと川越いちご園すじのさんの小江戸産(紅ほっぺ)の「ソテー」 ¥1,500
～飯野農園さんの小江戸産ひとみ人参のピューレを添えて
- F イタリア最古のチーズ(ペコリーノ)とブラックペッパーの「カーチョエペペ」 ¥1,000
～浅草開化楼さん低加水パスタフレスカ(生パスタ)で
- G 牛すじの赤ワイン煮込みで作る濃厚「ビーフリゾット」～仁村薫さんの小江戸産キヌヒカリ(一等米)で ¥1,300
- H じっくり煮込んだトロトロ牛タン「デミグラスシチュー」～飯野農園さんの小江戸産ジャガイモを添えて ¥2,200
- I 川越いちご園すじのさんの小江戸産(紅ほっぺ)を使った「KLストロベリーパフェ」 ¥1,200



A



B



C



D



E



F



G



H



I

* 価格はすべて税込です。サービス料・チャージ等も一切頂戴していません。コストパフォーマンスよくお楽しみください。