

## Deli プレート“豚肉の白ワイン煮込み”

豚バラ肉をこんがり焼き上げたあと、数種のスパイスと白ワインで柔らかくなるまで煮込みました。

白米 or 十六穀米 or 石窯ライ麦パンからお選びください (スープ付)

¥980



# LUNCH

[月替わりメニュー]



## 鯖と菜の花のオリーブオイルスパゲティ

旬の鯖(さわら)と菜の花の出合い。春の訪れを感じてください。

¥1,200 (サラダ・スープ付)

・ラージ+¥200 ・グルテンフリー麺+¥200



## PALM バーグ“新玉ねぎのポン酢ジュレソース”

新玉ねぎの甘さとポン酢ジュレのさっぱりソースがお肉によく合います。

白米 or 十六穀米 or 石窯ライ麦パンからお選びください (サラダ・スープ付)

	150g	—	¥1,100
ダブル	300g	—	¥1,600
トリプル	450g	—	¥2,000

記載金額は全て税込価格です。