

発酵とフレンチで免疫力アップ!

“香りとおいしさを楽しむ”

La source 特製 腸活フレンチコース ¥5,800(税込)

発酵食品とフレンチの融合で新たな味わいが生まれました
発酵の力でおいしく体の内側から元気に・・・



期間限定コース

1/20 (月) ~ 2/28 (金)

※ランチタイムはご予約ください

おしながき

アミューズ

人参・生姜・みかんのホットスムージー

前菜盛り合せ

- ・鶏ムネ肉のくんせいと柚子こしょう ヨーグルトソース
- ・サバのへしこと玉かぶのマリネ デイルの香り
- ・豆腐のピカタとトマト塩こうじ
- ・塩こうじ香る鯛のミ・キュイとセロリ

スープ

十六穀米の豆乳ぞうすい
生姜香るエビときのこのマリネ

肉料理

知多三元豚の柚子味噌焼き
大根のコンソメ煮と小松菜のクーリソース

デザート

こうじ味噌香る温かいガトーショコラと
甘酒とマスカルポーネのブリュレ

酒粕とヨーグルトの蒸しパン
ゴルゴンゾーラと黒こしょうのパン
コーヒー

ラ・スース ANN

名古屋市中区丸の内3-5-27 Tel.052-950-0280
営業時間/10:00~20:00 定休日/水曜日

