

# 腸活ウィーク

～腸がよろこぶフレンチ腸活週間～

発酵・食物繊維・オリゴ糖をテーマにした特別メニューをご提供！

## 6月15日(月)～19日(金)

### 2F レストラン

#### —LUNCH—

〈選べるメイン2種〉

- ・すずきのポワレ 発酵レモンバターソース
- ・鶏もも肉の網焼き 玉ねぎ麴ソースレンズ豆を添えて  
〈サラダバー〉 発酵キャベツ・人参ラペ・玉ねぎマリネ など
- 〈スープバー〉 コーンスープ (甘酒)・かぼちゃスープ (ヨーグルト)・オニオンスープ (塩麴)

### ¥1,500

(サラダバー・スープバー・喫茶込)

※ご予約をおすすめします  
(当日 11:00 まで)

#### —DINNER—

- 〈アミューズ〉 枝豆と豆乳のムース 塩麴ジュレ
- 〈前菜〉 初夏野菜とキヌアのサラダ ヨーグルトビネグレット
- 〈ポタージュ〉 ごぼうと白いんげん豆のポタージュ
- 〈魚料理〉 すずきのポワレ 発酵レモンバターソース
- 〈肉料理〉 牛ロース肉のロースト 玉ねぎ麴ソース レンズ豆を添えて
- 〈デザート〉 ヨーグルトのエスプーマ ベリーソース

### ¥4,500

※3 営業日前までの完全予約制

ご利用は住友クラブ加入会社の社員ならびにその同伴者に限ります。【ランチタイム】 11:00～14:00 (L.O. 13:30)

【ディナータイム】 17:00～21:00 (L.O. 20:30)

※写真はイメージです。

※アレルギー物質につきましてご心配のお客様はお申し出下さい。

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は、全て国産米です。

※キャンセル料は前営業日(19時迄)50%、当日 100%発生いたします。

☎ご予約・お問合せ(土日祝休館)☎

住友クラブ：06-6443-1986