

La source ANN

季節限定

さくらいちご スペシャルティ

3月20日(金) ~ 4月26日(日)

ランチ 11:30~15:00 (LO14:00)



イチゴ・ルバーブ・タピオカ入り
オーツミルクのスープ

メインディッシュ お選びください

- ・桜海老のフリット
菜の花・新玉ネギ・竹の子の春リゾット
- ・塩こうじとバジル香る 奥三河若鶏のパイ包み
イチゴと赤ワインビネガーのソース
- ・牛ロース肉のグリエと春野菜のロースト
桜塩とエシャロットのソース (+800円)

桜とマスカルポーネ香る
昔ながらのプリン・ア・ラ・モード

コーヒー パン

¥2,800 (税込)

イチゴとカッテージチーズ・生ハムのスプリングロール
淡い桜色のビーツソース (生春巻き)

お選びください

- ・イチゴ・ルバーブ・タピオカ入り オーツミルクのスープ
- ・シェフおすすめ 本日のショートパスタ

メインディッシュ お選びください

- ・桜海老のフリット
菜の花・新玉ネギ・竹の子の春リゾット
- ・塩こうじとバジル香る 奥三河若鶏のパイ包み
イチゴと赤ワインビネガーのソース
- ・牛ロース肉のグリエと春野菜のロースト
桜塩とエシャロットのソース (+800円)

桜とマスカルポーネ香る
昔ながらのプリン・ア・ラ・モード

コーヒー パン

¥3,800 (税込)

イチゴとカッテージチーズ・生ハムのスプリングロール
淡い桜色のビーツソース (生春巻き)

お選びください

- ・イチゴ・ルバーブ・タピオカ入り オーツミルクのスープ
- ・シェフおすすめ 本日のショートパスタ

本日の魚料理

メインディッシュ お選びください

- ・桜海老のフリット
菜の花・新玉ネギ・竹の子の春リゾット
- ・塩こうじとバジル香る 奥三河若鶏のパイ包み
イチゴと赤ワインビネガーのソース
- ・牛ロース肉のグリエと春野菜のロースト
桜塩とエシャロットのソース (+800円)

桜とマスカルポーネ香る
昔ながらのプリン・ア・ラ・モード

コーヒー パン

¥6,600 (税込)

ラ・スース ANN

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

