



枝につぼみ
鯛、海老、帆立の雪中仕立て



一つ咲いた
鶏豆花の清湯スープ



春の訪れ
彩野菜とバーニャカウダアラクレーン



花見前夜
道明寺の桜見立



お花見
低温調理した国産牛ロースにソースピサラ
季節の温野菜をフラックスシードオイルと共に



桜吹雪
鱈御飯 蛤のお吸い物



芽吹き
桜香るジュレと桜葉ブランマンジェ
ブレンドコーヒー



SAKURA

〈 平成28年2月29日～4月10日 〉

食材は流通等の事情で変更する可能性があります。
予め、ご理解の程よろしくお願いいたします。

¥17,000 (税抜)

