

SAKURA DINNER COURSE

桜ディナーコース

¥11,000

APPETIZER

黒瀬ぶりと春野菜のプレッセ

Pressed Yellowtail with Spring Vegetables

SOUP

淡路島産新玉ねぎのヴルーテ

Vlouté of Fresh Awaji Island Onions

PIZZA

メカジキのカルツォーネ

Swordfish Calzone

FISH

桜鱒のポワレ つきみいくらとヴァンブランソース

Pan-Seared Cherry Trout with Salmon Roe and Vin Blanc Sauce

MEAT

特選牛のロティ 窯焼きアスパラガスと蚕豆

Roasted Beef with Oven-Baked Asparagus and Fava Beans

DESSERT

白苺と桜のパルフェ

White Strawberry and Cherry Blossom Parfait

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

