

季節のおすすりめ料理

心躍る華やぐ季節。
春色に彩られたメニューを
お楽しみください。



山海の旬の幸、桜鯛と平政をたっぷりの野菜と一緒にしゃぶしゃぶで。
小鉢、茶碗蒸し、季節のごはんが付いた贅沢御膳です。

桜鯛と平政のしゃぶ御膳 1,800 (税込)



甘い脂身が特徴のアンデス豚のバラ肉を使い、旬の野菜と味噌炒めしました。

アンデス豚とキャベツの味噌炒め定食 980 (税込)

アンデス豚とキャベツの味噌炒め 単品 680 (税込)



旬の春キャベツと海老を、バジルとジェノバソースで焼きそば風に。
海を渡ったイタリアの風香る味をお楽しみください。

海を渡った焼きそば 880 (税込)



桜海老と菜の花がまるで春のお花畑のように鮮やかなピラフ。

桜海老と竹の子のピラフ 880 (税込)
(スープとミニサラダ付)



山菜の天ぷら、菜の花と明太子のすり身揚げを一皿に。

山菜の天ぷらと手作りすり身揚げ 780 (税込)