

Spring SEASON'S CATCH UP

COLD
APPETIZER

Sakura Snapper and Firefly Squid Carpaccio

桜鯛とホタルイカのカルパッチョ

市場から届いた春の魚介を軽やかなカルパッチョに

1200 [税込1320]

AJILLO

Cuttlefish and Rape blossom Ajillo

紋甲イカと菜の花のアヒージョ

柔らかなイカとほろ苦い菜の花を
熱々のガーリックオイルで

600 [税込660]

PASTA

Bamboo Shoot and Bonito Japanese Sauce Pasta

国産筍と初鰹 木の芽の和風

木の芽が香る和風ソース仕立て

1200 [税込1320]

MAIN / FISH

Vermouth Steamed Red Snapper Rape Blossom Coulis

金目鯛のベルモット蒸し
菜の花のクーリ

ハーブやスパイスが香る白ワインでふわっと
蒸しあげた金目鯛にほろ苦い菜の花のソース

1600 [税込1760]

DESSERT

Cherry Blossom Pannacotta

桜のパンナコッタ

ほんのりとした桜の香りの滑らかなパンナコッタ

500 [税込550]