



## 季節のコース

こだわりの和食器で

特製前菜九種盛

アンコウとたらの芋のフリット

牛アキレス腱と白麗茸の清湯オイスター煮込み

真蛸と春野菜の蒸し物 崩山豆腐

鮑と自家製腸詰 スパイシーソース

季節野菜の炒め物

ヌードルアーティスト 橋爪利幸の匠の麺を

一の麺

春筍のジャージー麺 -リングイネ-

二の麺

ポロネギの温麺 -翡翠麺-

季節フルーツ&ソルベ