



## 季節のコース

——— こだわりの和食器で ———

特製前菜九種盛

桜海老と帆立のレモン揚げ餃子

黒牛ネックとホワイトアスパラの塩漬け青唐辛子煮込み

真鯛とデコポンのサラダ 桜パウダーを散りばめて

蛤と白麗茸の中華式グラタン

台湾野菜の水蓮菜炒め

ヌードルアーティスト 橋爪利幸の匠の麺を

一の麺

麻婆豆腐あんかけ焼きそば -蒸麺-

二の麺

筍の温麺-ごぼう麺-

季節フルーツ&ソルベ