



料理長のスペシャルコース

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

フカヒレステーキ&煮込み 二種盛

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