



青山はしづめ

季節のコース

——— こだわりの和食器で ———

特製前菜九種盛

鱧のフリット 夏野菜油淋ソース

かつべ牛のトリュフオイスターソース煮込み

鮎の燻製焼売 鮎魚醤ソースがけ

よだれ牛&よだれ鶏 メロンとご一緒に

中国野菜の炒め物

ヌードルアーティスト 橋爪利率の匠の麺を

一の麺

トマトと桜海老の玉子餡かけ焼きそば・蒸麺・

二の麺

大根餅と干し筍の温麺・ごぼう麺・

季節フルーツ&ソルベ