



季節のコース

——— こだわりの和食器で ———

特製前菜九種盛

鱧ととうもろこし餅のパン粉炒め

丸ズッキーニの肉詰め 辣油赤ワインソース

活鮑とフルーツマトの冷やし茄子

サーモンのコンフィ スパイシー餅米蒸しと共に

中国野菜の炒め物

ヌードルアーティスト 橋爪利幸の匠の麺を

一の麺

鮎と真鯛の和え麺・中華麺・

二の麺

冷やし柚子豆乳坦々麺・山椒麺・

季節フルーツ&ソルベ