



季節のコース

こだわりの和食器で

特製前菜九種盛

筍と本鱈とタラの芽の揚げ餃子

黒毛かつべ牛ネックの桜海老ソース煮込み

牡蠣とスナッペンどうのクレープ巻き

カウアイの宝石海老と新生姜の発酵唐辛子炒め

本日の炒め物

スードルアーティスト 橋爪利幸の匠の麺を

一の麺

富山産ホタルイカの中華式ボロネーゼ・リングイネ

二の麺

天草桜鯛と桜麺の生海苔スープの温麺・さくら麺

季節のフルーツ&ソルベ&杏仁豆腐

¥12,000 (¥13,200)