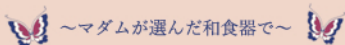


水無月のコース



～マダムが選んだ和食器で～

中華式八寸

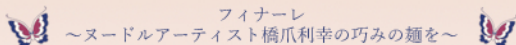
旬のじゅんさいとトラウトサーモンのフリット 油淋ソース

ラムスネ肉と豚軟骨の新ごぼうソース煮込み

スイートコーンとホタテの海鮮焼売

岩手県姫神黒毛和牛ヒレ肉のブルーベリー入り黒酢ソース

季節野菜の炒め物



フィナーレ
～ヌードルアーティスト橋爪利幸の巧みの麺を～

一の麺

鮎の和え麺<中華麺>

二の麺

冷やし豆乳坦々麺<山椒麺>

季節のソルベ

