

單點菜單料理



appetizer (前菜)

- 1、蝦肉溫蔬菜沙拉 160元
(色々野菜と海老の温製サラダ)
- 2、蒸焼猪肉 生姜醬汁 160元
(豚肉の蒸焼き 根菜と茸のサラダ 生姜ソース)
- 3、香酥培根和煙燻鴨肉凱薩生菜沙拉 165元
(かりかりベーコン、スモーク鴨のシーザーサラダ)
- 4、西班牙橄欖油蒜味鮮蚶 170元
(牡蠣、茸、茄子のアヒージョ こんがり焼いたトースト添え)
- 5、生火腿蔬菜沙拉 170元
(生ハムとグリーン野菜のサラダ イタリア風)
- 6、海鮮薯絲沙拉 芥茉風味 170元
(シーフードと細切りポテトのサラダ 粒マスタード風味)
- 7、煙燻鮭魚薯泥沙拉佐半熟蛋 185元
(スモークサーモンのポテトサラダ 半熟卵添え)

don (丼)

- 1、享櫻 特選海鮮 420元

(手早く炒めた海鮮類、アワビ、海老、イカ、帆立)



(素食料理)

- 1、素食濃湯 (素食) 90元
(ベジタリアンのスープ)
- 2、溫蔬菜沙拉 (素食) 160元
(色々野菜の温製サラダ)
- 3、蔬菜義大利麵 (素食) 260元
(細切り野菜と茸のスパゲティ トマトソース)
- 4、香酥芋頭起司 (素食) 260元
(タロ芋のモッツアレラチーズ包み揚げ)
- 5、本日推薦甜點 190元

soup (濃湯)

- 1、本日濃湯 90元

(本日のスープ)

pasta (義大利麵)

- 1、本日義大利麵 290元
(本日のパスタ)
- 2、猪肉蕃茄法式燉飯 250元
(ポークの柔らかトマト煮 リゾット)
- 3、龍蝦蕃茄義大利麵 (或是燉飯) 1240元
(伊勢エビのスパゲッティ トマトソース 又は リゾット)



fish (魚料理)

- 1、本日的推薦魚料理 320元
(本日のおすすめ魚料理)



meat (肉料理)

- 1、香草燒烤土雞肉 (芥茉風味) 360元
(香ばしく焼いた地鶏のハーブ焼き 粒マスタードソース)
- 2、燒烤櫻桃鴨胸肉 (柑橘醬汁) 370元
(鴨胸肉のロースト オレンジマーマレードソース)
- 3、橄欖油封櫻桃鴨腿 (柑橘醬汁) 380元
(鴨肉のコンフィ オレンジマーマレードソース)
- 4、西班牙產伊比利豬肩肉 430元
(スペイン産イベリコ豚肩ロースのポワレ)
- 5、燒烤乳羊排 (咖哩風味) 450元
(骨付き仔羊のロースト カレー風味)
- 6、燒烤菲力牛排 (紅葱蒜味醬汁) 520元
(牛フィレ肉のポワレ ガリック醤油ソース)

Dessert (甜點)

- 1、本日推薦甜點 190元

