

單點菜單料理



appetizer (前菜)

- 1、燒烤蒜味香菇干貝 170元
(椎茸,帆立のガリック焼き)
- 2、低温燒烤土雞肉凱薩沙拉 160元
(地鶏のロースト シーザーサラダ風)
- 3、炙燒鮭魚蔬菜沙拉柚子胡椒風味 170元
(炙りサーモンマリネのサラダ 柚子胡椒風味)

pasta (義大利麵)

- 1、蒜味白魚青花椰菜義大利麵 280元
(白魚とブロッコリーのスパゲティ ガーリック風味)
- 2、享櫻特製 HAYASHI 飯 280元
(松坂猪肉、茸菇、洋葱)
- 3、星鰻鮮魚蝦肉海鮮丼 390元
(小穴子、本日魚、海老の海鮮丼)



(素食料理)

- 1、芋頭茸菇可樂餅 (素食) 50元
(タロイモと茸のクロケット)
- 2、蘋果核桃蔬菜沙拉 (素食) 170元
(奶油起司醬汁)
(リンゴと胡桃のサラダ クリームチーズソース)
- 3、素食南瓜蔬菜濃湯 (素食) 90元
(すりおろし南瓜のスープ)
- 4、燒烤蛋包馬鈴薯 松露風味 (素食) 200元
(ポテトのオムレツ風焼き トリュフの香り)

soup (濃湯)

- 1、白花椰菜濃湯 雪莉酒風味 90元
(カリフラワーのスープ シェリー酒風味)

meat (肉料理)

- 1、猪肉捲蘆筍 (紅酒醋生姜醬汁) 370元
(豚バラ肉のアスパラ巻き バルサミコ、生姜風味)
- 2、燒烤櫻桃鴨胸炙烤蘋果(葡萄乾醬汁) 380元
(豪野鴨胸とリンゴのロースト添え 干し葡萄ソース)
- 3、酥炸黑芝麻帶骨小羊排 550元
(黑芝麻醬汁)
(ニュージーランド産骨付仔羊の黒胡麻風味)

- 4、燒烤澳洲和牛菲力牛排 (山椒風味蠔油醬汁) 680元
(豪州牛フィレ肉のポワレ オイスター、山椒ソース)



Dessert (甜點)

- 1、本日推薦綜合甜點 190元
(デザートの盛り合わせ)