

# 單點菜單料理



## appetizer (前菜)

- 1、低温燒烤牛肉生菜沙拉 (洋葱白醬風味) 160元  
(ロゼに焼き上げた牛腿肉のカルパチョ オニオンマヨネーズ)
- 2、章魚海藻生菜沙拉 160元  
(タコと海藻のサラダ シラスのフリット)
- 3、生火腿煙燻鴨肉蔬菜沙拉 165元  
(ぶつ切り野菜と生ハム、スモーク鴨のサラダ)
- 4、蝦肉温蔬菜沙拉 160元  
(海老と色々野菜の温製サラダ)
- 5、西班牙橄欖油蒜味海鮮 170元  
(シーフードとマッシュルームのアヒージョ)

## soup (濃湯)

- 1、本日濃湯 90元  
(本日のスープ)

## don (丼)

- 1、享櫻 特選海鮮丼 430元  
(手早く炒めた海鮮類、アワビ、海老、イカ、帆立)

## (素食料理)

- 1、蕃茄起司烤吐司 (素食) 50元
- 2、新鮮蔬菜沙拉 (素食) 180元
- 3、素食蔬菜濃湯 (素食) 90元
- 4、香炸菌菇佐抹茶塩 (素食) 120元
- 5、風乾蕃茄蔬菜義大利麵 (素食) 260元
- 6、豆腐薯泥漢堡 松露風味 (素食) 300元
- 7、本日推薦甜點 190元

## pasta (義大利麵)

- 1、本日義大利麵 290元  
(本日のパスタ)
- 2、土雞肉春季蔬菜法式燉飯 260元  
(地鶏と春のグリーン野菜のリゾット)
- 3、泰式甜辣滑蛋龍蝦佐飯 780元  
(伊勢エビのとろとろ卵入りタイ風チリソース ライス添え)



## 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、香辣燒烤土雞肉 (甜辣蕃茄風味) 370元  
(地鶏のスリースパイス焼き ハニーチリトマトソース)
- 2、燒烤櫻桃鴨胸肉 (藍莓味噌醬汁) 380元  
(ロゼに焼き上げた鴨胸肉のロースト ブルーベリー味噌ソース)
- 3、橄欖油封櫻桃鴨腿 (藍莓味噌醬汁) 380元  
(鴨肉のコンフィ ブルーベリー味噌ソース)
- 4、西班牙產伊比利豬肉 (義大利風味) 450元  
(スペイン産イベリコ豚肩ロースのポワレ サルティンボッカ風)
- 5、燒烤澳洲和牛菲力牛排 (紅葱蒜味醬汁) 690元  
(澳洲黒毛和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