

# 單點菜單料理



## appetizer (前菜)

- 1、生火腿蕃茄起司薯泥生菜沙拉 165元  
(トマト、モッツアレラチーズポテトのオープン焼き 生ハム添え)
- 2、章魚牛蒡生菜沙拉 160元  
(薄切りタコと牛蒡のフリットサラダ)
- 3、松坂猪肉蔬菜沙拉 165元  
(細切り松坂豚と野菜サラダ)
- 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)

## d o n (丼)

- 1、享櫻 特選海鮮丼 440元  
(手早く炒めた海鮮類、アワビ、海老、イカ、帆立)

## (素食料理)

- 1、南瓜菌菇春卷 (素食) 50元
- 2、新鮮温煮蔬菜沙拉 180元  
(梅子蕃茄味噌醬汁)
- 3、素食蔬菜濃湯 (素食) 90元
- 4、香炸法式薄餅  
綠蔬菜醬汁 (素食) 120元
- 5、新鮮綠蔬菜義大利麵 (素食) 260元
- 6、蒸燒芋頭新鮮綠蔬菜  
花椰菜柚子風味 (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、松坂猪肉紅包心菜法式燉飯 260元  
(松坂豚とトレビスのリゾット)

## 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)
- 2、龍蝦料理新鮮多色蔬菜 柚子奶油醬汁 690元  
(伊勢エビのポワレ 柚子バターソース)

## meat (肉料理)

- 1、日本酒燒烤土雞肉 (大頭菜醬汁) 370元  
(地鶏の日本酒焼き すりおろし大頭菜ソース)
- 2、燒烤櫻桃鴨胸肉 (紅酒醋山椒醬汁) 380元  
(ロゼに焼き上げた鴨胸肉のロースト バルサミコ山椒ソース)
- 3、橄欖油封櫻桃鴨腿 (紅酒醋山椒醬汁) 380元  
(鴨肉のコンフィ バルサミコ山椒ソース)
- 4、西班牙產伊比利猪肉 (鳳梨味噌醬汁) 450元  
(スペイン産イベリコ豚肩ロースのポワレ パイン味噌ソース)
- 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