



單點菜單料理



appetizer (前菜)

- 1、涼拌海鮮沙拉 意大利風味 165元
(たこ、イカ、えび、ドライトマトのマリネ イタリア風)
- 2、涮涮猪肉沙拉佐半熟蛋 160元
(薄切り豚のしゃぶしゃぶ 梅子味噌ソース 半熟卵添え)
- 3、煙薰鴨肉薯泥沙拉 160元
(スモーク鴨とマッシュポテトのサラダ 赤ワインビネガーソース)
- 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
(黑芝麻紅酒醋醬汁)
- 3、素食蔬菜濃湯 (素食) 90元
- 4、香炸米菓綠蔬菜 (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 300元
豐富水菜風味 (素食)
- 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、花枝蓮藕法式燉飯 240元
(叩きイカと蓮根のリゾット)



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、燒烤大明蝦 海胆風味 380元
(大海老の天火焼 うに風味)



meat (肉料理)

- 1、燒烤黑芝麻辣味土雞肉 370元
(地鶏の黒ごまスパイス焼き)
- 2、燒烤櫻桃鴨胸肉 (洋葱醬汁鮮蠔風味) 380元
(鴨胸肉のロースト 焼き玉葱ソース オイスター風味)
- 3、橄欖油封櫻桃鴨腿 (黑芝麻紅酒醋醬汁) 380元
(鴨肉のコンフィ 黒ごまバルサミコ山椒ソース)
- 4、蒸燒松坂猪肉 (生姜醬汁) 360元
(松坂豚の蒸焼ソテー すりおろし生姜ソース)
- 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



(本店另外酌收服務費5%)