

單點菜單料理



appetizer (前菜)

- 1、生火腿水果蔬菜沙拉 意大利風味 170元
(生ハムと季節のフルーツサラダ イタリア風)
- 2、享櫻風 棒棒土雞肉蔬菜沙拉 170元
(享櫻風 地鶏の棒棒鶏サラダ)
- 3、香炸蝦肉花枝芋頭海苔捲 170元
(叩き海老とイカ、タロ芋の海苔巻き揚げ)

pasta (義大利麵)

- 1、雞肉蘑菇意大利麵 松露風味 280元
(茸と鶏のクリーミーなミートソース スパゲティ)
- 2、享櫻特製 HAYASHI 飯 280元
(松坂猪肉、茸、洋葱)



(素食料理)

- 1、芋頭蕈菇可樂餅 (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、紅甜椒冬粉杏鮑菇濃湯 90元
(赤ピーマンと春雨、エリンギ茸のスープ)

Fish (魚料理)

- 1、燒烤黑芝麻鮮魚 395元
(茼蒿春菊奶油醬汁)
(本日のお魚 黒胡麻焼き 春菊のバターソース)



meat (肉料理)

- 1、燒烤高麗菜包土雞肉 385元
(地鶏のキャベツ包み オーブン焼き)
- 2、塩麴燒烤櫻桃鴨胸 (柚子奶油醬汁) 395元
(豪野鴨胸の塩麴漬け焼き 柚子バターソース)
- 3、香酥黑猪肉起司燒烤 530元
(黒豚のパルメザンチーズ、パン粉焼き)
- 4、燒烤澳洲和牛菲力牛排丼飯 (醬油蔬菜醬汁) 680元
(豪州和牛ステーキ丼風 野菜醬油ソース)

Dessert (甜點)

- 1、本日推薦綜合甜點 190元
(デザートの盛り合わせ)

