

# 單點菜單料理



## appetizer (前菜)

### 1、前菜5色綜合拼盤 210元

- / 松坂猪肉 (黃醬瓜醬汁)
- / 章魚花枝 (薯條芥茉醬汁)
- / 香炸廣島產牡蠣 (白味噌醬汁)
- / 煙薰鴨肉 (燒烤白蘿蔔)
- / 高麗菜青葱蝦米濃湯



## don (丼)

### 1、享櫻 特選海鮮丼 410元

(帆立、鮑、魚、海老の海鮮丼)

### 2、燒烤海鮮料理 440元

(干貝、鮑魚、鮮蝦、鮮魚)



## Fish (魚料理)

### 1、燒烤奶油腰果鮮魚

(本日お魚のカシューナッツバター焼き) 350元



## meat (肉料理)

### 1、燒烤山葵土鷄肉 (蒜味醬汁) 350元

(地鶏のワサビ焼き ガーリック風味)

### 2、油封鴨腿 (粒芥茉醬汁) 390元

(豪野鴨腿肉のコンフィ 粒マスタードソース)

### 3、燒烤澳洲和牛菲力牛肉 680元

(豪州和牛ステーキ丼風 赤玉葱のガーリック醤油ソース)

### 4、日本鹿兒島和牛 (150g) 1750元

(鹿兒島産和牛ロースのステーキ)



## pasta (義大利麵)

### 1、本日義大利麵 280元

(本日 スパゲッティ)

## soup (濃湯)

### 1、本日濃湯 90元

(本日のスープ)

## (素食料理)

### 1、水果蔬菜沙拉 (素食) 170元

(季節のフルーツサラダ)

### 2、本日義大利麵 (素食) 250元

(本日 スパゲッティ)

### 3、豆腐芋頭漢堡 松露醬汁 (素食) 200元

(タロ芋と豆腐のハンバーグ風 トリュフ醤油ソース)



## Dessert (甜點)

### 1、本日推薦綜合甜點 190元

(デザート盛り合わせ)