

# 單點菜單料理



## appetizer (前菜)

### 1、前菜5色綜合拼盤 210元

- /酥炸香菇花枝
- /蒸燒蕃茄土鷄肉 (黑胡椒醬汁)
- /甜玉米豆腐
- /煙薰鴨肉蔬菜沙拉
- /本日濃湯



## pasta (義大利麵)

### 1、本日義大利麵 290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)



## Sea food (海鮮料理)

### 1、本日鮮魚料理 甜辣醬汁 360元

(本日お魚 ガリックパン粉とスイートチリソース)

### 2、燒烤大明蝦 腰果甜辣醬汁 400元

(大海老のオープン焼き スイートチリソース)



## (素食料理)

### 1、季節蔬菜沙拉 芝麻風味 (素食) 170元

(季節の野菜サラダ)

### 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 蔬菜醬汁 (素食) 200元

(タロ芋と豆腐のハンバーグ風 すりおろし野菜のソース)



## chicken (雞肉料理)

### 1、香炸土鷄肉 紅酒醋醬汁 370元

(地鷄腿肉のフリット パルサミソース)

### 2、燒烤土鷄肉 蔬菜辣味醬 390元

(地鷄腿肉のロースト すりおろし野菜ピリ辛ソース)



## pork (猪肉料理)

### 1、特製梅花猪肉料理 生姜醬汁 370元

(豚肩ロース肉のポリネシアン風ロースト 甘味噌ソース)

### 2、香炸柔軟松坂猪肉 生姜醬汁 400元

(柔らかく煮た松坂豚のチーズパン粉焼き ジンジャーソース)



## duck (鴨肉料理)

### 1、燒烤櫻桃鴨胸肉 柚子奶油醬汁 390元

(鴨胸肉のロースト 柚子バターソース)

### 2、油封鴨腿 粒芥菜醬汁 390元

(鴨胸肉のコンフィー 粒マスタードソース)

## beef (牛肉料理)

### 1、燒烤澳洲和牛菲力牛肉 (100g) 690元 紅葱蒜味醬汁

(豪州和牛ヒレ肉のポワレ 赤玉葱のガーリック醤油ソース)

### 2、酥炸香草澳洲菲力牛肉 (100g) 710元 松露紅酒醋醬汁

(豪州和牛ヒレ肉のハーブ衣揚げ パルサミコトリュフソース)

## beef (特選A級日本鹿兒島和牛)

### 1、日本鹿兒島和牛 (150g) 1750元 紅葱蒜味醬汁 或 山葵土佐醋醬汁

(鹿兒島産和牛ロースのステーキ)



## Dessert (甜點)

### 1、本日推薦綜合甜點 190元

(デザート盛り合わせ)