



the dishes in a combination of Japanese and Western-Style, Chinese “spring”

和洋中折衷コース 《春》

16,500円

《洋》

ホワイトアスパラガスとベーコン
温泉卵のOCEAN風

《和》

三河湾の恵み
春のお造り盛り合わせ

《中》

山芋のすり流し蒸し
やわらか蝦夷鮑の鱧鱈あんかけ

《和》

篠島産しらすと桜海老のかき揚げ
桜おろしと旨塩出汁

《中》

大海老のあっさり炒め
春菊の翡翠ソース

《洋》

牛ロースのスマーク低温調理
山葵 岩塩 粒マスタード キャビアオリで

《和》

桜蕎麦 薬味
美味あおさ海苔の出汁

《洋》

濃厚抹茶のショコラケーキ
フルーツとバニラアイスを添えて

※ ご料金は全て税込価格となります。
※ 季節や仕入れ状況により献立が変わる場合がございます。