

# セーラ Sera

## アミューズ ブーシュ *Amuse Bouche*

春野菜と魚介のテリーヌ あさりのジュを使ったサフランクリームソース  
*Spring Vegetable and Seafood Terrine with Saffron Cream Sauce and Clam Juice*

飯蛸のアフォガード風 トマトスパゲッティーニ  
*Ocellated Octopus Tomato Spaghettini Affogato Style*

または or

仔羊と彩り野菜のラゲー マドラス香るトマト風味リゾット  
*Lamb and Vegetable Tomato Risotto with Madras Flavor*

桜鯛のインパデッラ 蔦の臺のクルート焼き “春の息吹き”  
*Sautéed Cherry Anthias with Grilled Butterbur Croute*

クワトロフルッテのソルベ  
*4 kinds Berry Sorbet*

NZ産オーシャンビーフテンダーロインのグリリアータ 黒胡椒ソース  
季節きのことインカの日覚めを添えて  
*Grilled NZ Ocean Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce with Seasonal*

または or

黒毛和種和牛ロースのグリリアータ 備長炭のアロマ  
生姜風味の特製ソース + ¥3,800  
*Charcoal Grilled Wagyu Round with Ginger Sauce*

デコポンとサフラン香るショコラのコンポジション  
金柑のソルベとともに  
*Dekopon Citrus and Saffron Flavored Chocolate with kumquat Sherbet*

コーヒーと小菓子  
*Coffee & Petit Fours*

¥13,500

料金には消費税及びサービス料が含まれております。  
All prices include consumption tax and a service charge.