

## Pranzo A

ホワイトアスパラガスとマリネサーモンの菜園風 グリビッシュソース  
*White Asparagus and Marinated Salmon in Garden style Gribiche Sauce*

桜海老と春キャベツの濃厚トマトクリーム スパゲッティーニ  
*Tomato Cream Spagbettini with Sakura Shrimp and Spring Cabbage*

または or

桜海老とグリーンピース 竹の子のプリマベールリゾット チーズクロカンテ添え  
*Sakura Shrimp, Green peas, and Bamboo shoot Risotto Primavera*

桜鯛のインパデッラ 春野菜のエチュベ添え グレープフルーツ風味のブールブランソース  
*Sautéed Cherry Anthias with Steamed Spring Vegetable Beurre Blanc Sauce*

または or

岩手県産清流鶏のエストラゴンクリーム煮 ガーリックマッシュポテト添え  
*Chicken Stew in Estragon Cream with Garlic Mashed Potatoes*

または or

黒毛和種和牛もも肉のグリリアータ 備長炭のアロマ +¥2,400  
生姜風味特製ソース  
*Charcoal Grilled Wagyu Round with Ginger Sauce*

抹茶のフォンダン 桜と苺のグラスを添えて  
*Matcha Fondant with Cherry Blossom and Strawberry Ice cream*

¥5,800

## Pranzo B

ホワイトアスパラガスとマリネサーモンの菜園風 グリビッシュソース  
*White Asparagus and Marinated Salmon in Garden style Gribiche Sauce*

桜海老と春キャベツの濃厚トマトクリーム スパゲッティーニ  
*Tomato Cream Spagbettini with Sakura Shrimp and Spring Cabbage*

または or

桜海老とグリーンピース 竹の子のプリマベールリゾット チーズクロカンテ添え  
*Sakura Shrimp, Green peas, and Bamboo shoot Risotto Primavera*

桜鯛のインパデッラ 春野菜のエチュベ添え グレープフルーツ風味のブールブランソース  
*Sautéed Cherry Anthias with Steamed Spring Vegetable Beurre Blanc Sauce*

岩手県産清流鶏のエストラゴンクリーム煮 ガーリックマッシュポテト添え  
*Chicken Stew in Estragon Cream with Garlic Mashed Potatoes*

または or

黒毛和種和牛もも肉のグリリアータ 備長炭のアロマ +¥2,400  
生姜風味特製ソース  
*Charcoal Grilled Wagyu Round with Ginger Sauce*

抹茶のフォンダン 桜と苺のグラスを添えて  
*Matcha Fondant with Cherry Blossom and Strawberry Ice cream*

¥7,000

## Pranzo C

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*

飯蛸のアップガード風 トマトスパゲッティーニ  
*Ocellated Octopus Tomato Spagbettini 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 露の臺のクルート焼き“春の息吹き”  
*Sautéed Cherry Anthias with Grilled Butterbur Croute*

岩手県産清流鶏のエストラゴンクリーム煮  
ガーリックマッシュポテト添え  
*Chicken Stew in Estragon Cream with Garlic Mashed Potatoes*

または or

US産サーロインのグリリアータ 紫蘇の実 アンチョビソース 春の野菜を添えて  
*Grilled US Sirloin with Anchovy Sauce with Spring Vegetables*

または or

黒毛和種和牛もも肉のグリリアータ 備長炭のアロマ 生姜風味特製ソース  
*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*

¥9,000

すべてのコースに食後のお飲み物と小菓子がついております。  
*All Courses Come with Coffee & Petit Fours*

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.