

SPRING BLESSINGS COURSE

STANDARD

STARTER

はじまりの一皿

APPETIZER

Seared Local Horse Mackerel
and Spring Vegetables with Rose Jelly

県産鯨の炙り 清流古座川Dew Roseのジュレ
春野菜をちりばめて

SOUP

Onion Potage with Some Beans Hard Biscuit

玉ねぎのポタージュ いろいろお豆のビスコッティ添え

WARM APPETIZER

Steamed of Spanish Mackerel and Local Seaweed,
White Wine and Fish Stock Sauce

県産鯖とひとはめのヴァプール マリニエールソース

MAIN

Grilled Domestic Sirloin with Roasted Spring Vegetables

国産牛サーロインのグリル 春野菜のロースト添え

Rice with Simmered Sweetfish in Green Tea

鮎の甘露煮CHAZUKE

DESSERT

Pistachio Mousse, Accent the Local Strawberry and Citrus JABARA

ピスタチオのムース じゃばらと県産イチゴのアクセント

COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

※All rice used in our dishes is produced in Japan. ※お米は、国産米を使用しております。

All prices include consumption tax and service charge.

表記料金には消費税・サービス料を含みます。