



DEK

— アミューズ —

苺と桜花漬けのプラータハニートースト
帆立と百合根のモンブランタルト

— 前菜 —

鱈のタルタル 2色大根包み 梅昆布茶のジュレと木の芽のオイル
春キャベツとシラスの自家製タリオリーニ エスニックの香り

— サラダ —

アスパラとオマール爪の炭焼きとハーブサラダ クミンドレッシング

— 魚料理 —

メバルのセモリナフリット うるいと蕎麦の実の和風リゾット よかもよか卵のフラン

— 肉料理 —

羊肩肉の煮込み 春野菜とクスクス 自家製黒マー油

or

仙台牛のグリル 落味噌の軽いバターソース 春野菜添え (+1,200円)

— 水菓子 —

いちご食べ比べ

— デザート —

はまさきのシブースト アールグレイの香りを添えて

DINING

SECOND FLOOR