



DEK

— アミューズ —

旬苺と桜花漬けのブラータハニートースト

— 前菜 —

鱈のタルタル 2色大根包み 梅昆布茶ジュレと木の芽オイル

— サラダ —

帆立グリルとアスパラのハーブサラダ クミンドレッシング

— 魚料理 —

甘鯛の松笠焼き 空豆のエクラゼ クレソンスープ

— 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

阿波牛の蕁焼き 幽庵ソースと山ウドのラビゴット (+2,000円)

— 水菓子 —

いちご食べ比べ

— デザート —

清見のシブースト アールグレイのマスカルポーネ

DINING

SECOND FLOOR