



# DEK

【 4/24 - 5/6 】

— アミューズ —

苺と桜花漬けのプラータハニートースト  
本日のアミューズ

— 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  
新玉葱の塩釜焼 自家製マスタード

— 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 (+1,200円)

— 水菓子 —

いちご食べ比べ

— デザート —

宮崎マンゴー パニラ ジャスミン

## DINING

SECOND FLOOR



# DEK

【5/8～】

— アミューズ —

トロピカルフルーツとプラータハニートースト  
本日のアミューズ

— 前菜 —

平目の昆布締めと甘夏のカクテル  
新玉葱の塩釜焼 自家製マスタード

— サラダ —

マグロ生ハムとわさび菜のサラダニソワーズ

— 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 —

鴨のバナナの葉包みロースト 紫キャベツとつるむらさき

or

阿波牛のフィレカツ 紫キャベツとつるむらさき (+1,200円)

— 水菓子 —

特選メロン

— デザート —

宮崎マンゴー バニラ ジャスミン

DINING

SECOND FLOOR