

SAKURA LUNCH COURSE

¥5,500

SPECIALITE

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペリーニ

Capellini with Fruit Tomato Sauce with Hokkaido "Shimaebi" Shrimp, Italian Bottarga

ANTIPASTO

桜マスのカルパッチョ 季節野菜のサラダ仕立て

Carpaccio of Sakura Trout and Seasonal Vegetable Salad

PRIMO PIATTO

一品お選び下さい

Choose One Favorite Pasta

和牛ボロネーゼと春キャベツのスパゲッティーニ 桜パン粉の風味

Spaghettini with Japanese Beef Bolognese Sauce and Spring Cabbage, Sakura Breadcrumb Flavor

駿河湾産桜海老と白アスパラガス 淡路新玉ねぎの生スパゲッティ (+¥1,430)

Fresh Spaghetti with Sakura Shrimp and White Asparagus and Awaji Spring Onion (+¥1,430)

SECOND PIATTO

一品お選び下さい

Choose One Favorite Main Dish

本日の白身魚のポワレ カラフルトマトと桜塩漬けのソース

Poeler of white Fish with Colorful Tomato and Salted Cherry Blossoms Sauce

桜でマリネした健味どりもも肉の鉄板焼き ほろ苦いリーフとフレッシュレモン添え

Grilled Kenmi Chicken Thigh Marinated with Cherry Blossoms, Bittersweet Leaf and Fresh Lemon

国産牛フィレの鉄板焼き モリユ茸のソース 焼き野菜添え (+¥2,750)

Grilled Japanese Beef Fillet with Morel Mushroom Sauce and Grilled Seasonal Vegetables (+¥2,750)

DOLCI

カノビアーノドルチェ

Dessert

*お好みでお料理にオセトラキャビア (+¥1,650)、春トリュフ (+¥1,980) をお付けいたします。

*Oscetra Caviar (+¥1,650) or Spring Truffle (+¥1,980) can be topped.

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge. *Please notify an attendant if you have any food allergies. *The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

