

# SAKURA COURSE

4500

## COLD APPETIZER

桜のブランマンジェ 筍とホワイトアスパラ  
Sakura Blancmange, Bambooshoot, White Asparagus

烏賊のカッペリーニ サルサヴェルデとデコポン  
Squid Cappellini, Salsa Verde, Dekopon

## PASTA

白魚と春キャベツのアーリオオーリオ  
Japanese Icefish, Spring Cabbage, Aglio Olio

## FISH

青森サーモン フェネルのピューレと菜の花  
"AOMORI" Salmon, Fennel Puree, Canola Flower

## MAIN

岩中豚の炭火焼きと泉州新玉葱  
"IWACHU" Pork, "SENSHU" Onion

or

黒毛和牛ロース マルサラワイン (+1,500)  
Japanese Black Beef Loin, Marsala Wine (+1500)

## ASSORTED DESSERT

トロワフリーズ メレンゲロール  
Trois Fraise Meringue Roll Cake

苺のジュレとパンナコッタ  
Strawberry Jelly Panna Cotta

レモンのタルト  
Lemon Tart

アールグレイのマカロン  
Earl Grey Macaron

ベリーのタルト  
Berry Tart

ラズベリーバニラシャーベット  
Raspberry Vanilla Sorbet

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

ALL PRICES INCLUDE TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE. IF YOU HAVE ANY FORM OF FOOD ALLERGY, PLEASE NOTIFY OUR STAFF.