

# 桜まつり特別コース

春を感じて頂ける食材をふんだんに使用した期間限定のメニューです。

## ディナーコース

8,000円

### Antipasto

-前菜-

桜葉でマリネした真鯛と菜の花のタルタル 湘南産海ぶどうのインサラータ

### Primo Piatto

-パスタ-

(お好みの一品をお選びください)

ホタルイカと筍 ふきのとうのアーリオオーリオ タリオリーニ  
イタリア産ホワイトアスパラとトリュフのタリアリーニ (+300円)

### Pesce

-魚料理-

アカハタと蛤のポワレ 山菜のロースト ガーリックバターソース

### Pesce

-肉料理-

春キャベツで包んだ仔牛とフォアグラのコンソメ仕立て

### Dolce

-ドルチェ-

抹茶と苺のティラミス

苦手な食材などありましたらスタッフへお申し付けください