

# 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。

## ランチコース

4,500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-

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

### Secondi Piatto

-メイン-

(お好みの一品をお選びください)

湘南しらすをまとった鱈のポワレ 蛤と新玉ねぎのポターージュで

オーストラリア産仔牛フィレの低温 グリンマスタードのソース

シェフのスペシャリテ 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

### 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