

SEASONAL COURSE

6,000

Assorted Appetizer

前菜5種盛合せ

蛸烏賊の酢味噌マスタード/初鰹 紅油ソース/渥美うまみ豚の叉焼
ピーカンナッツの飴炊き/青ザーサイと紅しぐれ大根

SAKURA seabream Spring Roll

愛媛県産 桜鯛の春巻き

Spanish mackerel Clam Spicy Source

島根県産 鯖 浅利と泡辣椒のソース

Sweet and Sour Pork

山崎さんの特製黒酢豚

Sakura shrimp and Bottarga Fried Rice

駿河湾産桜海老と唐墨の炒飯

Mango Soup

マンゴースープ

MODERN CHINESE

11,000

Assorted Appetizer

蜚鳥賊の酢味噌マスタード/初鰹 紅油ソース/渥美うまみ豚の叉焼
ピーカンナッツの餡炊き/青ザーサイと紅しぐれ大根
和牛の枯木ゆずポン酢/桜鯛の春巻き

Peking duck and Soup

北京ダック
北京ダック入り雲吞スープ

Spanish mackerel Clam Spicy Source

島根県産鯖 浅利と泡辣椒のソース

Stew Omi Shank Meat Cantonese Style

近江牛スネ肉の広東風煮込み

Shark Fin Sauce Fried Rice

フカヒレ餡かけ炒飯

Compoteed citrus

柑橘のコンポート

THE CLASSIC

16,000

Assorted Appetizer

蜚鳥賊の酢味噌マスタード/初鯉 紅油ソース/渥美うまみ豚の叉焼
ピーカンナッツの飴炊き/青ザーサイと紅しぐれ大根
和牛の枯木ゆずポン酢/桜鯛の春巻き

Pekingduck and Soup

北京ダック
北京ダック入り雲吞スープ

Stir-Fried Scallops SAKURA shrimp Sauce

北海道産帆立の桜海老醬炒め

Grilled Shark Fin

フカヒレの姿焼き

Spanish mackerel Clam Spicy Source

島根県産鯖 浅利と泡辣椒のソース

Stew Omi Shank Meat Cantonese Style

近江牛スネ肉の広東風煮込み

Noodle with Mikawa Chicken

三河赤鶏 鶏そば 山椒の香り

Compoteed citrus

柑橘のコンポート