

4月ディナーコースメニュー
¥8,800 (税込)

◆前菜◆

真鯛と蕪のカルパッチョ
香味野菜のソース

◆パスタ◆

菜の花と小海老のカラスミパスタ

◆魚料理◆

鮫鱈と大阪野菜のブイヤベース

◆肉料理◆

牛ロースのグリエ
白いんげん豆と旬野菜を添えて

◆ 本日のデザート

◆ パン

◆ コーヒーまたは紅茶

※仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます



旬の真鯛の昆布締めと蕪のルーロー

April

白魚のフリット
水菜のシーザーサラダ

個々盛りメニュー

あん肝のカツレツ
蓮根でサンドしたさつま揚げ

¥5,500 (税込)

鱈と菜の花のアクアパッツァ
ガーリックトースト添え



河豚の唐揚げ

牛ロースの網焼き
春野菜添え

野沢菜の炊き込みご飯
大阪産白菜のお漬物
お味噌汁

※写真はイメージです

※仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます

本日のデザート

- a la carte menu -

- * するめの天ぷら 850 円 (税込み)
- * フライドポテト 640 円 (税込み)
- * 出汁巻き玉子 620 円 (税込み)
- * 焼き茄子 620 円 (税込み)
- * 乾き物盛合わせ 600 円 (税込み)
- * 枝豆の塩ゆで 430 円 (税込み)
- * 餃子 (ハーフサイズ) 400 円 (税込み)
- * 本日のシェフのオススメ 1,100 円 (税込み)