

## HARBOR COURSE

ハーバーコース

### AMUSE

Today's Appetizer

本日のシェフからの一品

### APPETIZER

Lukewarm Firefly squid and Asparagus  
Bassano style

ホタルイカとアスパラガスのティエピド  
バッサーノスタイル

### SOUP

Seasonal soup

季節のスープ

### MAIN DISH

下の3種類から一品をお選びください

Pan-fried fresh fish Clams and Parsley sauce

鮮魚のポワレ アサリとパセリのソース

or

Grilled chicken "Awaodori" Smoked oil and Tomato sauce

阿波尾鶏のグリル スモークオイルのケッカソース

or

Awa Mochi Pork Fillet and Roasted new Potatoes

Brown butter Sauce

阿波もち豚フィレ肉と新じゃがのロースト 焦がしバターソース

### DESSERT

Citrus honey Marinade

シトラスハニーマリネ

ライム香る柑橘のグラニテ ムラング・ココ

上記料金とは別にサービス料金5%を頂戴致します

※仕入れ状況により変更になる可能性がありますのでご了承ください

## PACIFIC COURSE

パシフィックコース

### AMUSE

Squid and Salmon roe Pea soup

アオリイカといくら うすいえんどうのスープ仕立て

### COLD APPETIZER

Grilled sakura sea bream with wild edible plants

Mozzarella and Pine nut vinaigrette

桜鯛の焼き霜と山菜

モッツアレラとピニョンのヴィネグレット

### HOT APPETIZER

Sauteed Abalone White fish with leaf wasabi sauce

Spring cabbage in the Francaise style

鮑のソテー 白魚と葉わさびのソース

春キャベツのフランセーズ

### TODAY'S FISH

Pan-fried fresh fish with a hint of Thyme

Balsamic sauce

タイム香る本日鮮魚のポワレ セミドライトマトと共に

ジュ オ バルサミック

### MEAT

Grilled beef fillet with Poivrade sauce

国産牛フィレ肉のグリルと彩り野菜

ポワヴラードソース

### DESSERT

Strawberry Parfait Milk ice cream

桜の花の香りをまとった苺のパルフェ

ミルクのグラス シュクルダールをアクセントに