# つるばら
Clinb rose



*Amuse bouch*
本日のアミューズブーシュ

*Hors d'oeuvres*
本日の鮮魚 カルパッチョ仕立て

*salsd*
小さな季節のサラダ

*Grilled vegetables*
旬の地採れ鍋野菜

*Plats de viande*
千葉県産サンライズポークロース(75g)
千葉県産 A5 ランクかずさ和牛サーロイン(75g)のしゃぶしゃぶ鍋
すき焼きでのご提供も可能でございます。
事前にスタッフにお尋ねください。

*Cooked rice*
多古米・香の物
赤卵を使用した雑炊

*Dessert original*
季節のデザート 又は 旬のフルーツ
焼菓子

*Café ou thé*
コーヒー・紅茶

￥13,200

※季節などの条件により内容が変更になる場合がございます。価格は税込です。

# ひなげし
Shirley poppy



*Amuse bouch*
本日のアミューズブーシュ

*Hors d'oeuvres*
本日の旬のお造り
＋￥4,400 にて活伊勢海老のお造りに変更できます

*salsd*
小さな季節のサラダ

*Grilled vegetables*
旬の地採れ鍋野菜

*Plats de viande*
千葉県産 A5 ランクかずさ和牛サーロイン（120g）のしゃぶしゃぶ鍋

すき焼きでのご提供も可能でございます。
事前にスタッフにお尋ねください。

*Cooked rice*
多古米・香の物
赤卵を使用した雑炊

*Dessert original*
季節のデザート 又は 旬のフルーツ
焼菓子

*Café ou thé*
コーヒー・紅茶

￥17,600

※季節などの条件により内容が変更になる場合がございます。価格は税込です。

# アラカルト

| | |
|---|---|
| 活き鮑のお造り | 時価 |
| 活き伊勢海老のお造り | 時価 |
| 活き車エビ　１尾 | 時価 |
| 本日の旬の高級魚 | ￥４,０７０ |
| 千葉県産サンライズポークロース（100g） | ￥３,３００ |
| 千葉県産 A5 ランクかずさ和牛サーロイン（100g） | ￥１１,０００ |
| 本日の前菜盛り合わせ | ￥３,３００ |
| 小さな野菜サラダ | ￥９３５ |
| 多古米・赤だし・香の物 | ￥１,２１０ |
| 本日のデザート | ￥２,２００ |
| 本日のフルーツ | ￥２,２００ |

※季節などの条件により内容が変更になる場合がございます。価格は税込です。