

## Inizio

季節の先付け  
Inizi di stagione  
*seasonal amuse*

## Antipasto

アジのロトロ ウドのサラダ仕立て 新玉ネギのムース  
Rotolo di sauro con insalatina di aralia e mousse di cipolle novelle  
*Horse mackerel rolled with Udo salad, spring onion mousse*

## Pesce

メバルのソテー 山菜と生ハムのコンソメ  
Scorfano in padella, erbe selvatiche e consommé di prosciutto crudo  
*Black rockfish sauté, edible wild plants in consommé with prosciutto*

## Pasta

タリオリーニ 春キャベツとサクラエビのフリット  
Tagliolini al cavolo primaverile e Sakura-ebi fritti  
*Tagliolini with spring cabbage and fried sakura shrimps*

## Carne

銘柄豚のロースト、野菜のブロードのソース  
Arrosto di maiale con salsetta di brodo vegetale  
*Roasted pork loin, seasonal vegetables sauce*

## Dolce

晩白柚のシブースト  
Crema Chiboust di pomelo  
*Chiboust with Japanese Bampeiyu pomelo*

## Caffè

カフェ  
Caffè