

桜ディナーコース 2025

桜鯛クルード伊豆みかんとフェンネル
下田・白浜産“栄ちゃんトマト”の
インサラータ

桜鱒とリコッタのスフォルマート
トピナンプルのクレーマと
ペーストアロマーティケ

桜風味のストラッシナーティ
桜海老、桜蛸と菜の花

純粋さくら黒豚の煮込みと芽キャベツ和え
さくら玉子と全粒粉の
パッパルデッレ

桜肉と桜葉のインパンアート
ペーストタペナーデ
春野菜と共に

さくらももいちごと紅ほっぺ
ヨーグルトのババレーゼ

カフェと小菓子