

March Continental Birthday Menu 3月 コンチネンタル バースデー メニュー

Stuzzichino アミューズ

Strawberry and Prosciutto Burrata Cheese Salad Balsamic Dressing

苺と生ハム ストラチャテッラのサラダ バルサミコドレッシング

Spaghetti SAKURA Shrimp and Rape Blossoms with Ario Olio スパゲティ 桜海老と菜の花のアーリオオーリオ

Aqua Pazza with Daily Fish and Clams 鮮魚とアサリのアクアパッツァ

Pork and Herb Porchetta with Mustard Sauce ポークと香草のポルケッタ ハチミツと粒マスタードのソース

Tiramisu ティラミス

Coffee コーヒー



March Japanese Birthday Menu 3月 日本料理 バースデーメニュー

先付 春キャベツと青菜の浸し Boiled Spring Cabbage and Seasonal Vegetable

> 前菜盛合せ六種 Assorted Appetizers (Six Kinds)

お**椀** 蛤真丈椀 Clam Dumpling Clear Soup

お造り 旬の鮮魚二種 Today's Sashimi (Two Kinds)

焼物 本日の鮮魚鶯焼 Today's Grilled Fish with Green Peas

食事 桜鯛唐揚げ雑炊、香の物 Deep-fried Sea Bream Rice Porridge Pickled Vegetables

> 水物 旬の果物 Seasonal Fruits



March Teppan-yaki Birthday Menu 3月 鉄板焼 バースデーメニュー

Today's Seasonal Appetizer 季節の小さな前菜

Seasonal Vegetables Salad with Onion Dressing 春の彩り季節野菜サラダ オニオンドレッシング

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 80g 国産牛サーロイン 100g または 国産牛フィレ 80g

Sautéed Seasonal Vegetables シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of: Steamed Rice or Fried Garlic Rice Miso Soup and Pickled Vegetables 白御飯 又は ガーリックライス 味噌椀、香の物

> Coffee or Tea コーヒー又は紅茶



March Sushi Birthday Menu 3月 寿司 バースデーメニュー

先付 季節野菜のお浸し など Boiled Seasonal Vegetable etc.

> **酒肴色々** 初鰹の薬味仕立て など Bonito Sashimi etc.

焼物 鰆若狭焼き Grilled Spanish Mackerel with Soy Sauce and Sake

> 寿司 季節の握り七貫 Seasonal Seven Pieces of Sushi

留椀 生海苔の味噌汁 など週替り Soup of the Week

甘味 本日の氷菓子 Ice Cream or Sherbet