

# 春爛漫メニュー

2025.3.1 -2025.5.31

## - 洋食 -

あぶり鯛とヤリイカのカルパッチョ  
生ハムとたけのこのフィジリサラダ  
サワラと芝海老のエスカベッシュ  
合鴨とドライフルーツのテリーヌ  
那須どりと農園野菜のポトフ  
アスパラガスのグリル  
香草風味のローストチキン  
WAGYU モモ肉のロースト  
鶏もも肉のバスク風煮込み  
魚貝のフリカッセ さくら風味  
新タマネギのヴィシソワーズ  
ホタルイカと菜の花のリゾット  
桜海老と農園野菜のスパニッシュオムレツ  
しらすと山菜のボンゴレ  
熟成ベーコンと空豆のアマトリチャーナ

## - 和食 -

若竹煮  
新じゃがのアンチョビバター  
創作寿司  
一口ちらし  
生しらす・甘海老・サーモン  
真鱈塩こうじ焼 桜の香り  
おでん  
那須食材の茹で野菜  
山菜おこわ

## - 中華 -

白身魚の椒麻ソース掛け  
鶏肉の香り辛味ダレ  
姫竹の玉葱ソース  
メンマときゅうりのピリ辛あえ  
ヤンニョムチキン  
チヂミ  
菜の花とイカの炒め  
桜海老炒飯

## - ストロベリーフェア -

ストロベリーファウンテン  
マスカルポーネと苺のケーキ  
苺のミルクレープ  
ミニ苺大福  
苺のパナコッタ

## - 韓国フェア -

創作寿司 キンパ  
和風スンドゥブ  
ヤンニョムチキン  
チヂミ  
とちぎゆめポークのサムギョブサル  
チーズダッカルビ風ピッツァ  
花菜（ファチェ・韓国風フルーツポンチ）

※食材の都合によりメニューが変更になる場合がございます  
※日替わりのメニューがございます