

春爛漫メニュー

2025.3.1 -2025.05.31

- 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
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