

6F オーシャンダイニング『春日』 Dining Salon KASUGA

～ アペタイザー ～

ホワイトアスパラガスのパン焼き 桜海老添え
アメリカーナソース

～ オードブル ～

小松島市よりいただいた鱧と小海老のサラダ仕立て
柚子とバルサミコのソース
焼き茄子 ベビーリーフ

～ セCOND ～

徳島県よりいただいた鳴門金時と
コンソメジュレの冷たいスープ
シブレット

～ 魚料理 ～

徳島県よりいただいた蓮根のムースを包んだ鱧すずきのファルシ
小松島市よりいただいた『いのち育むたんぼ米』のリゾット添え
ほうれん草ソース
蓮根チップ チャービル

～ お口直しの氷菓 ～

ライムのグラニテ

～ 肉料理 ～

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒添え
シャンピニオン入りマデイラソース
ブロッコリー 人参 ヤングコーン エリンギ クレソン

～ サラダ ～

グリーンアスパラガスとグラパラリーフのサラダ
黒酢玉葱ドレッシング
渦巻きビーツ

～ パン ～

にっぽん丸特製パン バター
(オリーブオイルもごございます)

～ デザート ～

メロンとプルーン
ラズベリーとマンゴーのムース
ナッツアイスクリーム添え
または

洋梨のババロア クレープ包み
キャラメルアイスクリームを添えて
(ご注文からお持ちするまでお時間を頂戴いたします)

～ お飲み物 ～

コーヒー、エスプレッソ、カプチーノ
ハーブティー、今夕の紅茶(ディクサム フルリーフ)

※メニューに記載のないお飲み物は係にお申し付けください。(有料)

にっぽん丸特製 鹿児島県産 黒毛和牛ローストビーフ
をご希望のお客様は、お気軽にお申し付けください。

Special choice menu: Nippon-Mar Roasted Prime Beef Please order to staff.

チーズ盛り合せ (1,510円)
Assorted cheese (additional charge)