

Season Special Menu 2025.5 - 6

初夏の爽やか梅チャーハン

一、三八〇(税込一、五二八)

カリカリ食感の梅×国産素材の自家製おかか
初夏らしい爽やかな味わいは、
お酒のシメにもぴったり◎



ジャスミン茶の

クレームブリュレ

「バニラアイス添え」

八〇〇(税込八八〇)

香りの良いジャスミン茶の風味を
そのままにカリカリのブリュレで
お召し上がりください



季節のデザート

プレート

一、二〇〇(税込一、三二〇)

氷上牛乳の杏仁豆腐or

濃厚マンゴープリン

自家製季節のソルベ

ごま揚げ団子



写真はイメージです

Season Special Menu 2025.5 - 6



黒毛和牛とアスパラガスの

黒胡椒炒め

一、八〇〇(税込一、九八〇)

お肉屋さんから仕入れる上質の国産黒毛和牛と
今が旬の三田市産アスパラガスは
初夏にぴったりの一品。



広東式ずわい蟹爪

わさびマヨソース

蟹身たっぷりの自慢の揚げもの

一、四八〇(税込一、六二八)



豚ロースの湯引き

・四川旨辛香味だれ・

一、二八〇(税込一、四〇八)

宮崎ブランドポークで仕立てる
アテにぴったりの温しゃぶは
スパイス香るピリ辛だれでどうぞ

はじめての外食で、みんなが笑顔になれる
手作りの離乳食があります /



白がゆ&
お野菜のトマト煮風

国産コシヒカリ(軟飯)
国産野菜(春キャベツ・トマト・玉ねぎ)
しらす、片栗粉
300(税込330)