

# 菜譜

- ① 前菜  
初夏を集めた海の幸・山の幸を盛り込んだおつまみ
- ② アニューズ  
とうもろこしソースを掛けた金華ハムと黒酢のジュレ
- ③ 湯  
吉切り鮫の姿煮
- ④ 炒  
天然木タテ貝柱と地産地消の旬野菜を合わせた生の海苔炒め
- ⑤ 焼  
茄子釜にタラバガニ・モッツアレラチーズ・フルーツを絡めてオーブンで焼きました
- ⑥ 焼  
天然鮎のガダイフ巻き揚げ
- ⑦ 火鍋  
四川省名物、山椒たっぷり麻辣味の火鍋
- ⑧ 飯  
粥
- ⑨ 甜  
オーナー手作りデザート

## 第20回目を迎える味楽会

今回の味楽会は、四川省名物火鍋です。  
山椒たっぷり、汗をたっぷりかいて、召し上がってください。

チャイニーズレストラン

Sakurai

オーナーシェフ 櫻井 実