



昆布の旨味がうつった甘海老と野菜のジュレがマッチした一皿



軽く炙って美味しさを引き出した牛ロースと焼いた葱、ソースが絶妙



新玉葱の甘みを生かした滑らかな口当たりと優しい味わい



【オードブル】

甘海老の昆布締めと野菜のジュレ

【温製オードブル】

新玉葱のヴルーテとプロシュート

【魚料理】

メカジキのグリル 春菊のブルブラン

【肉料理】

国産牛ロースの炙り
トマト風味のマデラソース

【デザート&コーヒー】

イチゴのレアチーズ

自家製パン

サルビア 3月のコース

■魚もしくは肉料理メインのコース ¥5,000

■フルコース【魚&肉料理】 ¥6,000

※プラス¥500でポタージュスープを
プラス¥1,000で“至福のコンソメスープ”を追加できます