



カニクリームは、小麦粉だけでなく炊いた白米をペースト状にして使用することにより、しっかりした食感の中にもクリーミーさが増し、ズワイガニと玉葱の甘みが味に濃厚さを出しています。

■カニクリームと メイクインのクロケット ¥1,300

スープ/自家製パンまたはライス付

サクサクのメイクイン、厚くカットし、ゆっくり揚げることで甘みを生かした玉葱のフライ、三つのお味をお楽しみください。



Curry スープ/サラダ付

フォンドボー、チキン、野菜、フルーツの旨味で、まるやかに仕上げたシチューのようなカレーです。

お刺身で召し上がれる帆立、プリプリの海老、旨味たっぷりのイカをバターソテーし、ブランデーで上品な香りをまとわせた贅沢なカレーです。

■シーフードカレー ¥1,400



衣はサクサクのメイクインポテトコロッケ。カレーとベストマッチです。

■コロッケカレー ¥1,000

Pasta

スープ/サラダ付

昔ながらのナポリタンに、トマトソースや生クリームでアレンジしたオリジナルパスタ

■サルビア ナポレターナ ¥1,200

シェフお薦めパスタ料理

■海老のトマトクリームソースのスパゲッティ ¥1,200

Sandwich

スープ/サラダ付

あべ鶏のグリルとホエー豚のベーコンを香ばしくグリルしてサンドした

■アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥1,200

ミルフィーユにして柔らかく仕上げたカツレツをコクのあるソースと共にサンドした

■天草ポークのカツサンド ¥1,200

■KID'S プレート ¥1,000

スープ/サラダ/ハンバーグ/海老フライ/ポテトフライ/オレンジジュース/アイス

■発芽コーヒー・紅茶 +¥200