

# ohanami premium course

## PREMIUM DINNER COURSE “CENA DI PRIMAVERA”

プレミアムディナーコース

### ”チェナ・プリマヴェーラ”

1. *Popover with truffle dip*  
”ポップオーバー”トリュフのハニーディップ  
フランス産生ハム添え
2. *Caviar & Potatoes*  
ハイブリッドキャビアとインカのめざめの  
クレームフレッシュソース
3. *Marinated seafood*  
噴火湾のボタン海老と帆立貝の  
カルパッチョ仕立て トラパニソース
4. *Mackerel poeler*  
瀬戸内海の鯖のポワレ  
シャンピニオンのブルーテ
5. *Tomato sauce spaghetti with oyster*  
カキのコンフィのマリナーラ  
スパゲッティ
6. *Squid ink sauce spaghetti*  
旬のヤリイカのイカスミスパゲッティ
7. *Thinly sliced japanese beef*  
尾崎牛の備長炭グリル ゴルゴンゾーラソース  
ホワイトアスパラガス添え
8. *dolce specialite*  
あまおうティラミス マスカルポーネクリーム  
ストロベリー風味の自家製サヴォイアルディ  
苺のジェラート添え  
or  
ジャポネーゼ 抹茶と柚子のムース  
黒つぶあんのフィユタージュ  
桜のジェラート添え

13200