

# MENU

## 春潮與茶香

雪蟹 | 新茶 | 和風果凍 | 塔

## 春海與新芽

櫻花蝦法式蒸蛋 | 蘆筍醬汁

## 白色春意與春風

燕菁與扇貝 | GVP

春高麗菜發酵高湯 | 西洋山葵 | 燕菁油

## 氣候與風土

青森 13 種時令自然拼盤

## 海原與春日芬芳

青森縣產鮮魚 | 油菜花 | 蛤蜊

洋甘菊 | 橙香

## 大地與科學

青森倉石牛「En」牛排 | 烤新洋蔥

45°C 低溫慢煮後，以 160°C、濕度 60% 完成加熱

中心溫度 52°C | 炭板呈現

小牛肉濃汁 | 牛蒡

## 青草餘韻

西洋菜 | 冰淇淋

柑橘 | 紅豆