

MENU

春潮与茶香

雪蟹 | 新茶 | 和风果冻 | 塔

春海与新芽

樱花虾法式蒸蛋 | 芦笋酱汁

白色春意与春风

芜菁与扇贝 | GVP

春卷心菜发酵高汤 | 西洋山葵 | 芜菁油

气候与风土

青森 13 种时令自然拼盘

海原与春日芬芳

青森县产鲜鱼 | 油菜花 | 蛤蜊

洋甘菊 | 橙香

大地与科学

青森仓石牛“En”牛排 | 烤新洋葱

45°C低温慢煮后, 以 160°C、湿度 60%完成加热

中心温度 52°C | 炭板呈现

小牛肉浓汁 | 牛蒡

青草余韵

西洋菜 | 冰淇淋

柑橘 | 红豆