

Spring Selection

Cafe & Dining アゼリア

Lunch

11:30 - 14:30 (L.O.)

スプリングセレクション

「舟を編む」五感を満たす、三色のコントラスト。
鮮やかな赤、緑、橙。視覚を刺激する色彩と、甘み・酸味が織りなす緻密なバランス。
食べ終わったあとも心地よく続く軽やかな余韻は、洗練という名の新しい体験です。
一口で、春の奥行きまでたどり着き、あなたの記憶に深く残る、特別な一皿です。



2026

3.1(日) - 4.30(木)

MENU

オードブル

鮭の生ハム・根セロリのピューレ
～赤い野菜のサラダ 山葵とアーリーレッドのヴィネグレットで～

スープ

新玉葱のポタージュ ～梅肉を忍ばせて～

メイン

千葉県産 錦爽どり ムネ肉の低温調理
金美人参とクミンのピューレ
春人参とオレンジのピューレ
春キャベツのステーキ
蜂蜜とフランボワーズビネガールのガストリックソース

千葉県産 錦爽どり
2017年に地鶏・銘柄鶏好感度コンテストで
最優秀賞

デザート

苺とベリーの実の練乳マスカルポーネクリーム
のミニパフェ

あまおうのアイスクリーム使用

2,200円

オードブル

スープ

メイン

デザート

※仕入れ状況により、メニューを一部変更する場合があります。※表記の料金には消費税が含まれております。