

# PRIMAVERA

## Specialite



Beef Skirt Steak (300g)

牛サガリのタリアータ サラダ仕立て  
ボルドレーズソース (300g)

¥3,300

柔らかくジューシーな肉質の希少部位「牛サガリ」を、  
サラダ仕立てで。

芳醇なボルドーワインを使ったボルドレーズソースが  
肉にも野菜にもよく合い、味わいを一層引き立てます。

Burrata italiana grigliata con Verdure colorate

イタリア産ブラータチーズと  
彩り野菜のグリル

¥1,900

濃厚でクリーミーなイタリア産ブラータチーズに、  
香ばしくグリルしたナスやズッキーニなどの彩り豊かな  
野菜を添えました。濃厚なチーズと、野菜の甘みや  
香ばしさが絶妙に重なり合う一皿です。



Grilled Beef Tongue with Herbs  
and Salsa Verde Sauce

牛タンのグリル 春の香草  
サルサベルデソース

¥1,500

食べ応え抜群の分厚い牛タンを、じっくりグリルしました。  
ハーブの香り豊かなサルサベルデソースと召し上がれ。



Grilled Okinawan Aguu Pork  
with Cabbage and Salvia Sauce

沖縄産あぐー豚 肩ロースグリル  
春キャベツとサルビアソース

¥2,500

柔らかく旨味たっぷりのあぐー豚の肩ロースと、  
みずみずしい春キャベツを合わせました。

