Farm to Table
Thrush Café

Sakura Dinner Course

ディナーコース

Aperitif
スパークリングワイン　or　ノンアルコールスパークリングワイン

Salad
静岡県「すずなり」鈴木さんのロメインレタス　桜色のドレッシングで

Fish
茨城県「柴田農園」柴田さんから花の便り
春キャベツの甘味と甘鯛の松笠揚げ

Meat
群馬県「国府野菜本舗」真塩さんの葉玉葱と
国産牛のローストビーフ

Desert
桜香るクレームダンジュ

パン

コーヒー　or　紅茶

8,000 円

●メニューは一例です。季節や仕入れ状況により、一部食材が変更になる場合があります。
●サービス料は別途 10%頂戴いたします。