

レストラン
サーラ

4月の
おすすめ

ランチ

- ブッフェ料理
- ドリンクバー
付

April
Limited
MENU

レストランサーラ
Restaurant Sala



鯖のムニエル レモンバターソース

¥2,780 (税サ込)

旬を迎えた鯖を丁寧にムニエルに仕上げ、芳醇なバターとレモンの爽やかな酸味を合わせました。しっとりとした身質と繊細な旨みを引き立てる、軽やかで洗練された味わい。季節を感じる、上質な一皿です。

小海老とアスパラの トマトソースパスタ ¥2,380 (税サ込)

プリットした小海老とみずみずしいアスパラを合わせたトマトソースパスタ。爽やかな酸味のトマトソースに海老の旨みが溶け込み軽やかで奥行きのある味わいに仕上げました。春らしい彩りとともに楽しめる一皿です。



レストランサーラ 4月のおすすめ

ランチ ブッフェ料理 + ドリンクバー 付



穴子の一本揚げ丼

¥2,580 (税込)

丼からはみ出す一本穴子を、豪快に揚げた迫力の一杯。サクッと軽い衣の中に、ふわっと広がる旨み。見て驚き、食べて満足の贅沢丼です。

春野菜の天婦羅蕎麦

¥2,280 (税込)

旬の春野菜を軽やかな衣で揚げ、香り豊かな天婦羅に仕上げました。ほろ苦さとやさしい甘みが広がる春の味覚を、風味豊かな蕎麦とともに。だしの効いたつゆが、素材の旨みを引き立てる一杯です。



春キャベツの回鍋肉

¥2,580 (税込)

甘くてやわらかい春キャベツをたっぷり使った、季節限定ホイコーロー。ジュワッと広がる旨みと味噌のコクで、箸が止まらない一皿。ご飯が主役級に進みます。

春筍と新玉葱の酢豚 甘酢風味

¥2,480 (税込)

シャキッと筍、とろっと新玉ねぎ。春の食感が楽しい、季節限定の酢豚。甘酢のコクとさっぱり感で最後まで飽きない美味しさです。



レストラン
サーラ

4月の
おすすめ

ディナー

サラダ / ライス /
スープ 付

April
Limited
MENU

レストラン サーラ
Restaurant Sala



鯖のムニエル レモンバターソース

¥2,080 (税サ込)

旬を迎えた鯖を丁寧にムニエルに仕上げ、芳醇なバターとレモンの爽やかな酸味を合わせました。しっとりとした身質と繊細な旨みを引き立てる、軽やかで洗練された味わい。季節を感じる、上質な一皿です。

小海老とアスパラの トマトソースパスタ ¥1,680 (税サ込)

ブリットとした小海老とみずみずしいアスパラを合わせたトマトソースパスタ。爽やかな酸味のトマトソースに海老の旨みが溶け込み軽やかで奥行きのある味わいに仕上げました。春らしい彩りとともに楽しめる一皿です。



レストランサーラ 4月のおすすめ

ディナー サラダ + ライス + スープ付



穴子の一本揚げ丼

¥1,880 (税込)

丼からはみ出す一本穴子を、豪快に揚げた迫力の一杯。サクッと軽い衣の中に、ふわっと広がる旨み。見て驚き、食べて満足の贅沢丼です。

春野菜の天婦羅蕎麦

¥1,580 (税込)

旬の春野菜を軽やかな衣で揚げ、香り豊かな天婦羅に仕上げました。ほろ苦さとやさしい甘みが広がる春の味覚を、風味豊かな蕎麦とともに。だしの効いたつゆが、素材の旨みを引き立てる一杯です。



春キャベツの回鍋肉

¥1,880 (税込)

甘くてやわらかい春キャベツをたっぷり使った、季節限定ホイコーロー。ジュワッと広がる旨みと味噌のコクで、箸が止まらない一皿。ご飯が主役級に進みます。



春筍と新玉葱の酢豚 甘酢風味

¥1,780 (税込)

シャキッと筍、とろっと新玉ねぎ。春の食感が楽しい、季節限定の酢豚。甘酢のコクとさっぱり感で最後まで飽きない美味しさです。

