

生まれた川に戻ってくる時期が桜の咲く頃である事、
身肉の色が桜色であることから桜鱒と呼ばれるよう
になり、程よい脂の甘味と上品な味わいが
特徴です。



桜鱒のグラタン

みんな大好きなグラタンに桜鱒と
野菜がアクセントに、お腹にも満足な一皿

¥1,850



桜鱒のムニエル

香ばしく焼いた桜鱒に
相性の良いバターソース、
シンプルに旨味を楽しめる一品

¥1,850



桜鱒の蒸し焼き

- サフランソース -

蒸し焼きにすることで
桜鱒の独特の風味の濃さが味わえます。

¥1,850

桜鱒フェア

SAKURAMASU

さ
く
ら
ま
す

3/1 金
4/30 火

[Lunch Time]
11:30 - 14:30 (L.O)

・フェア限定ランチセット ¥600
サラダ・スープ・ドリンクバー・ライス or パン



RESTAURANT RACONTER



レストランラコンテ
公式instagram
ID/bellclassic_raconter