

12/15(火)~12/31(木)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・「チョパン・サラタス」海老と胡瓜、レモンのマリネ
- ・「ソアナル・ユムルタ」名古屋コーチン卵のオムレット仕立て
- ・「ザルーク」ナスのトマト煮込み
- ・「フムス」ヒヨコ豆のディップ
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ キノコのオリエンタルマリネ
- ・季節の野菜で仕上げた本日のスープ

MAIN メイン ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のグリル 「カイナック・ドマテス」トマトとナッツ、ハーブのアクセント
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 バルサミコ トマト グリーンハーブのカルデット
- ・オマール海老と本日魚のグリル トマトとナッツ、ハーブのアクセント (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油のソース (+1,300円)

DESSERT デザート

季節のフルーツを使ったデザート

Living Course

3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・「チョパン・サラタス」海老と胡瓜、レモンのマリネ
- ・「ソアナル・ユムルタ」名古屋コーチン卵のオムレット仕立て
- ・「ザルーク」ナスのトマト煮込み
- ・「フムス」ヒヨコ豆のディップ
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ キノコのオリエンタルマリネ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・「本日魚のグリル 「カイナック・ドマテス」トマトとナッツ、ハーブのアクセント
- ・オマール海老と本日魚のグリル トマトとナッツ、ハーブのアクセント (+¥1000)

MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚の炭火焼 バルサミコ トマト グリーンハーブのカルデット
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油のソース (+1,300円)

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

DESSERT デザート

季節のフルーツを使ったデザート

Special Course

AMUSE アミューズ

渥美うまみ豚のリエット メルバトースト

APPETIZER 前菜

マグロとピーズのタルタル ラブネソース ザクロヴィネグレット

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理

オマール海老と本日魚のグリル トマトとナッツ、ハーブのアクセント

MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼き 三河みりんと白醤油のソース

DESSERT デザート

タヒニのパンナコッタとイラン産ピスタチオの濃厚なアイスクリーム

4,500yen