

1/13(水)~1/31(日)

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 セロリラブとヴァンプランソース
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 リンゴとポルトワインのソース
- ・オマール海老と本日魚のグリル セロリラブとヴァンプランソース (+¥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 セロリラブとヴァンプランソース
- ・オマール海老と本日魚のグリル セロリラブとヴァンプランソース (+¥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 リンゴとポルトワインのソース
- ・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

マグロとピーツのタルタル 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 ※以下より1つお選びください 4,500yen

- ・本日魚のグリル セロリラブとヴァンプランソース
- ・オマール海老と本日魚のグリル セロリラブとヴァンプランソース (+¥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 リンゴとポルトワインのソース
- ・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

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