



12/1(木)～1/10(火)

Casual Course

2,600yen

APPETIZER 前菜（盛り合わせ）

- ・季節野菜のムース
- ・焼きネギのフラン
- ・ピラキ
- ・国産鶏胸肉の低温調理 ミントのジェノベーゼ
- ・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

- ・市場直送！新鮮野菜バーニャカウダ
- ・本日のお魚のグリル 旬野菜とサルサヴェルデ
- ・愛知県産錦爽どりのグリルロースト リンゴと赤ワイン風味のバルサミコソース
- ・渥美うまみ豚のグリルロースト
リンゴと赤ワイン風味のバルサミコソース（+¥300円）
- ・オマールエビと鮮魚のグリル 柚子と白醤油のバターソース（+1,800円）
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ゴルゴンゾーラと赤ワインソース（+ ¥1,300円）

DESSERT デザート

本日のデザート

Living Course

3,000yen

APPETIZER 前菜（盛り合わせ）

- ・季節野菜のムース
- ・焼きネギのフラン
- ・ピラキ
- ・国産鶏胸肉の低温調理 ミントのジェノベーゼ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日のお魚のグリル 旬野菜とサルサヴェルデ
- ・オマールエビと鮮魚のグリル 柚子と白醤油のバターソース（+ ¥1,800円）

MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚のグリルロースト リンゴと赤ワイン風味のバルサミコソース
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ゴルゴンゾーラと赤ワインソース（+ ¥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

本日のデザート

Special Course

4,600yen

AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

APPETIZER 前菜

ズワイガニとリンゴのサラダ仕立て
根セロリビュレと旬野菜

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理

オマールエビと鮮魚のグリル 柚子と白醤油のバターソース

MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼 ゴルゴンゾーラと赤ワインソース

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート