

12/1(木)~1/10(火)

## Casual Course

2,800yen

### 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ンソース
- ・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ンソース (+¥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

3,600yen

### 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

### 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ンソース
- ・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

シェフおすすめ本日のデザート

## Special Course

### AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

5,100yen

### 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

### APPETIZER 前菜

ズワイガニとリンゴのサラダ仕立て  
根セロリピュレと旬野菜

### 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

### 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

シェフおすすめ本日のデザート