

6/1(水)~6/15(水)

Casual Course

2,600yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・季節野菜のムース
- ・ホリアティキサラタ
- ・チキンケバブのタルタル
- ・自家製パンデビス
- ・エビとフェネルのトマトビネグレット
- ・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 季節のお野菜 大葉のレムラードソース
- ・愛知県産錦爽鶏のグリル 自家製塩レモンソース
ビーツとジャガイモのガレット添え
- ・渥美うまみ豚のグリル 自家製塩レモンソース
ビーツとジャガイモのガレット添え (+¥300)
- ・オマールエビと鮮魚のグリル ココナッツ風味のスパイシーソース (+1300)
- ・愛知牛ロースのグリルロースト
ローズマリー香るドライトマトのソース (+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
- ・ホリアティキサラタ
- ・チキンケバブのタルタル
- ・自家製パンデビス
- ・エビとフェネルのトマトビネグレット

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 季節のお野菜 大葉のレムラードソース
- ・オマールエビと鮮魚のグリル ココナッツ風味のスパイシーソース (+1300)

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 自家製塩レモンソース
ビーツとジャガイモのガレット添え
- ・愛知牛ロースのグリルロースト
ローズマリー香るドライトマトのソース (+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

本日のデザート

Special Course

AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

4,500yen

FISH 魚料理

オマールエビと鮮魚のグリル ココナッツ風味のスパイシーソース

APPETIZER 前菜

カツオのレアグリル 夏野菜とトマトジュレ

MEAT 肉料理

愛知牛ロースのグリルロースト
ローズマリー香るドライトマトのソース

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