

7/1(金)~7/15(金)

## Casual Course

2,600yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・季節野菜のムース
- ・エビのカルピオーネ
- ・夏野菜のギリシャ風マリネ
- ・チキンケバブ 焼きナスとフェタチーズのソース
- ・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 クミン香るズッキーニのクーリ
- ・愛知県産錦爽鶏のトマト煮込み ハリッサとパプリカ
- ・渥美うまみ豚のトマト煮込み ハリッサとパプリカ (+¥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
- ・エビのカルピオーネ
- ・夏野菜のギリシャ風マリネ
- ・チキンケバブ 焼きナスとフェタチーズのソース

### 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 クミン香るズッキーニのクーリ
- ・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

- ・渥美うまみ豚のトマト煮込み ハリッサとパプリカ
- ・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

4,500yen

### AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

### 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