

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
- ・渥美うまい豚のトマト煮込み 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

- ・渥美うまい豚のトマト煮込み 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