

10/1(土)～10/15(土)

Casual Course

2,600yen

APPETIZER 前菜（盛り合わせ）

- ・季節野菜のムース
- ・ルッコラとクミンのフリッタータ
- ・里芋のオリエンタルマリネ
- ・国産鶏胸肉の低温調理 愛知県産大葉と柚子のソース
- ・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 ほうれん草ピューレと秋野菜 白ワインソース
- ・愛知県産錦爽どりのグリルロースト マスタードソース
- ・渥美うまみ豚のグリルロースト マスタードソース (+¥300)
- ・オマールエビと鮮魚のグリル 魚介のスープ仕立て レモングラス風味(+1600)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ビーツのリゾット添え
タブナードとラブネの2色ソース (+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
- ・ルッコラとクミンのフリッタータ
- ・里芋のオリエンタルマリネ
- ・国産鶏胸肉の低温調理 愛知県産大葉と柚子のソース

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 ほうれん草ピューレと秋野菜 白ワインソース
- ・オマールエビと鮮魚のグリル 魚介のスープ仕立て レモングラス風味(+1600)

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 マスタードソース
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ビーツのリゾット添え
タブナードとラブネの2色ソース (+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

シェフからの一品

APPETIZER 前菜

南瓜のパンナコッタ
紅ズワイガニとナッツ ハーブのサラダ仕立て

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 魚介のスープ仕立て レモングラス風味

MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼 ビーツのリゾット添え タブナードとラブネの2色ソース

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート