

6/1(水)~6/15(火)

## Casual Course

2,800yen

### 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  
ピ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  
ピ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

3,600yen

### 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

### 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  
ピ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

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

5,000yen

### 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

渥美うまみ豚と愛知牛ロースのロースト シェフお勧め2種ソース

### 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