



7/1(金)～7/15(金)

Casual Course

2,800yen

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円)
- ・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 (+1,300円)
- ・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
- ・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 (+1,300円)

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

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