

10/1(土)~10/15(土)

## Casual Course

2,800yen

### 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 ほうれん草ビュレと秋野菜 白ワインソース
- ・愛知県産錦爽どりのグリルロースト 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

3,600yen

### 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

### 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 ほうれん草ビュレと秋野菜 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ロースト 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

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

### 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

5,000yen

### 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

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

### DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート