

10/1(木)~10/15(木)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・「チョパン・サラタス」海老と胡瓜、レモンのマリネ
- ・「ファラフェル」ヒヨコ豆のフリット タヒニソース
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ キノコのオリエンタルマリネ
- ・鯖のカルパッチョ ギリシャ産カラマタオリーブのタブナード
- ・ハモンセラノーとモルタデラ 「トールシ」中東風ピクルス

SOUP スープ

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

- ・本日魚のグリル 愛知県産大葉のソース
- ・渥美うまみ豚の炭火焼き クスクスのタブレ チャクチュカソース
- ・オマール海老と本日の魚 愛知県産大葉のソース (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油のソース (+1,300円)

DESSERT デザート

ブドウのコンポートとジュレ そのグラニテ

Living Course

3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・「チョパン・サラタス」海老と胡瓜、レモンのマリネ
- ・「ファラフェル」ヒヨコ豆のフリット タヒニソース
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ キノコのオリエンタルマリネ
- ・鯖のカルパッチョ ギリシャ産カラマタオリーブのタブナード
- ・ハモンセラノーとモルタデラ 「トールシ」中東風ピクルス

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のグリル 愛知県産大葉のソース
- ・オマール海老と本日の魚 愛知県産大葉のソース (+¥1000)

MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚の炭火焼き クスクスのタブレ チャクチュカソース
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油のソース (+1,300円)

DESSERT デザート

ブドウのコンポートとジュレ そのグラニテ

Special Course

4,500yen

AMUSE アミューズ

渥美うまみ豚のリエット メルバトースト

APPETIZER 前菜

マグロとピーツのタルタル ラブネソース ザクロヴィネグレット

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理

オマール海老と本日の魚 愛知県産大葉のソース

MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼き 三河みりんと白醤油のソース

DESSERT デザート

タヒニのパンナコッタとイラン産ピスタチオの濃厚なアイスクリーム