

11/1(日)~11/15(日)

## 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
- ・「ソアングル・ユムルタ」名古屋コーチン卵のオムレット仕立て
- ・「ザルーク」ナスのトマト煮込み
- ・「フムス」ヒヨコ豆のディップ
- ・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

### 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

- ・本日魚のココット蒸し「バルック・プーラマ」
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 インカの目覚め スパイシーパインアップルソース
- ・オマール海老と本日魚のココット蒸し「バルック・プーラマ」 (+¥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

洋梨のスープ仕立て バニラアイス添え

## 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
- ・「ソアングル・ユムルタ」名古屋コーチン卵のオムレット仕立て
- ・「ザルーク」ナスのトマト煮込み
- ・「フムス」ヒヨコ豆のディップ
- ・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

### 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

- ・本日魚のココット蒸し「バルック・プーラマ」
- ・オマール海老と本日魚のココット蒸し「バルック・プーラマ」 (+¥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 インカの目覚め スパイシーパインアップルソース
- ・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

洋梨のスープ仕立て バニラアイス添え

## Special Course

### 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魚のココット蒸し「バルック・プーラマ」

### 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

4,500yen