

3/1(月)~3/14(日)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・「イェシル・クスル」愛知県産大葉を使った緑のブルグルサラダ
- ・「ソアナル・ユムルタ」名古屋コーチン卵のオムレット仕立て
- ・マコモ岳のトマト煮込み クミンのアクセント
- ・自家製サーモンの燻製 ピンチョス仕立て
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ 赤キャベツのマリネ
- ・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

- ・本日魚のロースト エビと白ワインソース ラクの香り
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 赤ワインソース クミンのアクセント
- ・オマール海老と本日魚のロースト エビと白ワインのソース ラクの香り (+¥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

季節のフルーツを使ったデザート

Living Course

3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・「イェシル・クスル」愛知県産大葉を使った緑のブルグルサラダ
- ・「ソアナル・ユムルタ」名古屋コーチン卵のオムレット仕立て
- ・マコモ岳のトマト煮込み クミンのアクセント
- ・自家製サーモンの燻製 ピンチョス仕立て
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ 赤キャベツのマリネ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のロースト エビと白ワインソース ラクの香り
- ・オマール海老と本日魚のロースト エビと白ワインのソース ラクの香り (+¥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 赤ワインソース クミンのアクセント
- ・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)

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

季節のフルーツを使ったデザート

Special Course

AMUSE アミューズ

タスマニア産サーモンの燻製 シュー仕立て パルサミコ

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

4,500yen

FISH 魚料理

オマール海老と本日魚のロースト エビと白ワインのソース ラクの香り

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