

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