

9/1(火)～9/13(日)

## 平日限定コース

1,700yen

### APPETIZER 前菜

ミニサラダ  
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

- ・国産オオメマトダイのグリル ビーツのクリームソース
- ・渥美うまみ豚の炭火焼き チュクチュカ ラブネソース
- ・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 (+300円)

名古屋コーチン卵のパニラアイス  
ブドウのコンポート そのグラニテ

## Casual Course

2,400yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・北海道産ミズタコとトマトのセヴィーチェ
- ・鯖のカルパッチョ カラマタオリーブのタブナード
- ・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
- ・牛肉とトマトのスパイスライスコロケ ファラフェル風
- ・ハモンセラノとモルタデラ 「トールシ」中東風ビクルス

### 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

- ・国産オオメマトダイのグリル ビーツのクリームソース
- ・渥美うまみ豚の炭火焼き チュクチュカ ラブネソース
- ・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

名古屋コーチン卵のパニラアイス  
ブドウのコンポート そのグラニテ

## Seasonal Course

3,000yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・北海道産ミズタコとトマトのセヴィーチェ
- ・鯖のカルパッチョ カラマタオリーブのタブナード
- ・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
- ・牛肉とトマトのスパイスライスコロケ ファラフェル風
- ・ハモンセラノとモルタデラ 「トールシ」中東風ビクルス

### 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

- ・国産オオメマトダイのグリル ビーツのクリームソース
- ・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 チュクチュカ ラブネソース
- ・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

名古屋コーチン卵のパニラアイス  
ブドウのコンポート そのグラニテ

## Special Course

4,500yen

### AMUSE アミューズ

「ダコス」ハモンセラノ フレッシュトマトとハラペーニョ

### APPETIZER 前菜

マグロとビーツのタルタル 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

名古屋コーチン卵のパニラアイス  
ブドウのコンポート そのグラニテ