

7/1(木)~7/15(木)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・エビとレモンガラスのマリネ アリッサソース
- ・名古屋コーチン卵のオムレツ 甘酢あんかけ風
- ・トマトのアチャール風、アボカドのチョップドサラダ
- ・国産チキンの生春巻き レモンクリームドレッシング
- ・自家製スモークサーモンと愛知県産胡瓜のピンチョス
スイートチリマヨネーズ
- ・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

- ・塩麹マリネのハガツオグリル エスニック×コキヤージュのソース
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 ハチミツ黒胡椒ソース
- ・本日の魚とオマールエビのグリル
愛知県産大葉と静岡県産青海苔の白ワインソース (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 フランス産トリュフのペリグーソース (+1,300円)

DESSERT デザート

自家製ココナッツジェラートのミニパルフェ

Living Course

3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・エビとレモンガラスのマリネ アリッサソース
- ・名古屋コーチン卵のオムレツ 甘酢あんかけ風
- ・トマトのアチャール風、アボカドのチョップドサラダ
- ・国産チキンの生春巻き レモンクリームドレッシング
- ・自家製スモークサーモンと愛知県産胡瓜のピンチョス
スイートチリマヨネーズ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・塩麹マリネのハガツオグリル エスニック×コキヤージュのソース
- ・本日の魚とオマールエビのグリル
愛知県産大葉と静岡県産青海苔の白ワインソース (+¥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 ハチミツ黒胡椒ソース
- ・愛知牛ロースの炭火焼 フランス産トリュフのペリグーソース (+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

自家製ココナッツジェラートのミニパルフェ

Special Course

AMUSE アミューズ

- ・キャビアとカマンベールチーズのブルスケッタ
- ・渥美うまみ豚のローストポーク 柴漬けラビゴット

APPETIZER 前菜

- ・愛知県産トマトと大葉、ギリシャチーズのカプレーゼ
- ・マグロとピーツのタルタル ラブネソース
- ・名古屋コーチン卵とフォアグラのキッシュタルト
- ・自家製スモークサーモンと夏野菜のピンチョス シトラスヴィネグレット
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ ミモザサラダ

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理

本日の魚とオマールエビのグリル
愛知県産大葉と静岡県産青海苔の白ワインソース

MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼 フランス産トリュフのペリグーソース

DESSERT デザート

- ・自家製ココナッツジェラートのミニパルフェ
- ・パパイヤマカロン
- ・バナナのキャラメリゼ、カスタードのタルト

4,500yen