

8/1(日)~8/15(日)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・オリジナル冷製麻婆豆腐
- ・炙りサワラのカルパッチョ仕立て 柚子胡椒
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ ラブネソース
- ・自家製スモークサーモンのピンチョス タイムの香り
- ・国産鶏のチリコンカルネ 薄焼きバズルマ添え
- ・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

- ・ハガツオの塩麹グリル サワーオニオンソース
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 スパイシートマトのディアブル風
- ・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)

- ・オリジナル冷製麻婆豆腐
- ・炙りサワラのカルパッチョ仕立て 柚子胡椒
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ ラブネソース
- ・自家製スモークサーモンのピンチョス タイムの香り
- ・国産鶏のチリコンカルネ 薄焼きバズルマ添え

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・ハガツオの塩麹グリル サワーオニオンソース
- ・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 スパイシートマトのディアブル風
- ・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

- ・オリジナル冷製麻婆豆腐
- ・炙りサワラのカルパッチョ仕立て 柚子胡椒
- ・名古屋コーチン卵とフォアグラのキッシュタルト
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ ラブネソース
- ・自家製スモークサーモンのピンチョス タイムの香り

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