

9/1(水)~9/15(水)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・愛知県産大葉とチェリーモッツアレラのカプレーゼ
- ・北海道産カレイとキノコのカルピオーネ風
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ 銀杏添え
- ・ほうれん草とオニオンのトルティージャ キャステロブルーソース
- ・白石もちもち蓮根のオリエンタルマリネ
- ・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

- ・柳橋で仕入れた本日の鮮魚 香草風味の野菜の煮込み
- ・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)
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 ハチミツ黒胡椒
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油 (+1,300円)

DESSERT デザート

本日のデザート

Living Course

3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・愛知県産大葉とチェリーモッツアレラのカプレーゼ
- ・北海道産カレイとキノコのカルピオーネ風
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ 銀杏添え
- ・ほうれん草とオニオンのトルティージャ キャステロブルーソース
- ・白石もちもち蓮根のオリエンタルマリネ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・柳橋で仕入れた本日の鮮魚 香草風味の野菜の煮込み
- ・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
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油 (+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

本日のデザート

Special Course

4,500yen

AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

APPETIZER 前菜

自家製スモークサーモン
キノコのサラダ仕立て

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 三河みりんと白醤油

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート