

11/1(月)~11/15(月)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・白いんげん豆のサラダ
- ・名古屋コーチン卵を使った中東風オムレツ きのごソース
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ
- ・「カリデス キュベチ」海老とサツマイモのオープン焼き
- ・ニンジンのムース クミンの香り
- ・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

- ・本日の鮮魚 白菜のブレゼ ゆず風味の白ワインソース
- ・愛知県産 錦爽どりの炭火焼 セミドライトマトとハリッサの刺激
- ・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 三河みりんと白醤油 大麦の温かいサラダ添え (+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)

- ・白いんげん豆のサラダ
- ・名古屋コーチン卵を使った中東風オムレツ きのごソース
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ
- ・「カリデス キュベチ」海老とサツマイモのオープン焼き
- ・ニンジンのムース クミンの香り

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日の鮮魚 白菜のブレゼ ゆず風味の白ワインソース
- ・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

- ・愛知県産 錦爽どりの炭火焼 セミドライトマトとハリッサの刺激
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油 大麦の温かいサラダ添え (+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

AMUSE アミューズ

シェフからの一品

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

本日の鮮魚とオマールエビのグリル
愛知県産大葉とゆず風味の白ワインソース

MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油 大麦の温かいサラダ添え

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート