

12/1(水)~12/15(水)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・きのこのフラン
- ・本日のお魚のエスカベッシュ ターメリックの香り
- ・チキンケバブ ウスパナック タマラソース
- ・カブのロースト フムスパウダー
- ・冬人参のムース クミン風味
- ・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

- ・契約農家さんから仕入れた新鮮野菜盛り合わせ
- ・本日のお魚 チラディア風 白菜のスープ
- ・愛知県産錦爽鶏のザータルスパイ焼き パバガヌーシュとピコデガヨ添え
- ・渥美うまみ豚のザータルスパイ焼き パバガヌーシュとピコデガヨ添え (+¥300)
- ・本日の魚とオマールエビのグリル
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスパイ香るインカポテトとポルトソース (+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)

- ・きのこのフラン
- ・本日のお魚のエスカベッシュ ターメリックの香り
- ・チキンケバブ ウスパナック タマラソース
- ・カブのロースト フムスパウダー
- ・冬人参のムース クミン風味

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日のお魚 チラディア風 白菜のスープ
- ・本日の魚とオマールエビのグリル
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え (+¥1000)

MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚のザータルスパイ焼き パバガヌーシュとピコデガヨ添え
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスパイ香るインカポテトとポルトソース (+1,300円)

DESSERT デザート

本日のデザート

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

Special Course

AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

APPETIZER 前菜

自家製ブリのスマーク 季節の大根とブルグルのサラダ仕立て
イチゴのビュレとバルサミコの2種ソース

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理

本日の魚とオマールエビのグリル
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え

MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスパイ香るインカポテトとポルトソース

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート

4,500yen