

3/1(火)~3/15(火)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・ピーツの赤ワインコンポート
- ・合鴨のカブルマ
- ・三つ葉のフラン
- ・季節野菜のムース
- ・白身魚のテリーヌ ネギソース
- ・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
- ・本日のお魚のグリル 春野菜のエチュベ 白ワインソース
- ・愛知県産錦爽どりのロースト トルコ風スクランブルエッグ ピコデガヨソース
- ・渥美うまみ豚のロースト
トルコ風スクランブルエッグ ピコデガヨソース (+¥300円)
- ・オマール海老と鮮魚のグリル
春菊のスープ仕立て ハーブ香る季節野菜添え (+¥1,000円)
- ・愛知牛ロースのロースト
ポムピュレと春野菜添え 西洋わさびとフォンドボーソース (+¥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)

- ・ピーツの赤ワインコンポート
- ・合鴨のカブルマ
- ・三つ葉のフラン
- ・季節野菜のムース
- ・白身魚のテリーヌ ネギソース

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日のお魚のグリル 春野菜のエチュベ 白ワインソース
- ・オマール海老と鮮魚のグリル
春菊のスープ仕立て ハーブ香る季節野菜添え (+¥1,000円)

MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚のロースト
トルコ風スクランブルエッグ ピコデガヨソース
- ・愛知牛ロースのロースト
ポムピュレと春野菜添え 西洋わさびとフォンドボーソース (+¥1,300円)

DESSERT デザート

本日のデザート

Special Course

AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

APPETIZER 前菜

本日のお魚のカルパッチ 根セロリピュレと春野菜

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海老のグリル
春菊のスープ仕立て ハーブ香る季節野菜添え

MEAT 肉料理

愛知牛ロースのロースト ポムピュレと春野菜添え 西洋わさびとフォンドボーソース

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート

4,500yen