

4/1(金)~4/15(金)

Casual Course

2,600yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・自家製パンデビス
- ・国産豚のリエット
- ・ささみの低温コンフィ 塩レモンラビゴットソース
- ・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
- ・本日魚のグリル パクチー香るブルグル入りチョパンサラタス仕立て
- ・愛知県産錦爽どりの大葉パン粉焼き シューブレゼとバルサミソース
- ・渥美うまみ豚の大葉パン粉焼き シューブレゼとバルサミソース (+¥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)

- ・自家製パンデビス
- ・国産豚のリエット
- ・ささみの低温コンフィ 塩レモンラビゴットソース
- ・季節野菜のムース
- ・白身魚のテリーヌ ネギソース

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のグリル パクチー香るブルグル入りチョパンサラタス仕立て
- ・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

- ・渥美うまみ豚の大葉パン粉焼き シューブレゼとバルサミソース
- ・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)

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

シェフからの一皿

4,500yen

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

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

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

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

シェフおすすめ本日のデザート