

10/1(金)~10/15(金)

## 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 きのこソース
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ
- ・北海道産カレーとラタトゥイユ
- ・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

- ・本日の鮮魚 ゆず風味の白ワインソース
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 カチャトラ風
- ・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

3,600yen

### 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 きのこソース
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ
- ・北海道産カレーとラタトゥイユ
- ・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

- ・本日の鮮魚 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

- ・渥美うまみ豚の炭火焼 カチャトラ風
- ・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

シェフおすすめ本日のデザート

## Special Course

5,000yen

### AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

### 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

### APPETIZER 前菜

自家製スモークサーモンキノコのサラダ仕立て

### MEAT 肉料理

渥美うまみ豚と愛知牛ロースの炭火焼 シェフお勧め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

### DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート