

2/1(火)~2/15(火)

## Casual Course

2,400yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・カリフラワーサラダ
- ・合鴨モモ肉とオレンジのカブルマ
- ・春菊のフラン
- ・季節野菜のムース
- ・白身魚のブランダード 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

- ・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 白インゲンビュレと焦がしバターソース
- ・愛知県産錦爽鶏の炭火焼  
りんごのビュレとホワイトバルサミコチャツネ コリアンダーの香り
- ・渥美うまみ豚の炭火焼  
りんごのビュレとホワイトバルサミコチャツネ コリアンダーの香り (+¥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 ザータルスパイス香るインカポテトと赤ワインソース (+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)

- ・カリフラワーサラダ
- ・合鴨モモ肉とオレンジのカブルマ
- ・春菊のフラン
- ・季節野菜のムース
- ・白身魚のブランダード クミンの香り

### FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のグリル 白インゲンビュレと焦がしバターソース
- ・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

- ・渥美うまみ豚の炭火焼  
りんごのビュレとホワイトバルサミコチャツネ コリアンダーの香り
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスパイス香るインカポテトと赤ワインソース (+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

シェフおすすめ本日のデザート

## Special Course

### AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

5,000yen

### 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

### APPETIZER 前菜

寒ブリの軽い燻製 カリフラワームースのサラダ仕立て

### 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