

3/1(火)~3/15(火)

## Casual Course

2,400yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・ビ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
- ・愛知県産錦爽鶏のロースト トルコ風スクランブルエッグ ビコデガヨソース
- ・渥美うまみ豚のロースト トルコ風スクランブルエッグ ビコデガヨソース (+¥300)
- ・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 (+¥1000)
- ・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ポーソース (+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)

- ・ビ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

### FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のグリル 春野菜のエチュベ 白ワインソース
- ・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 (+¥1000)

### MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚のロースト トルコ風スクランブルエッグ ビコデガヨソース
- ・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ポーソース (+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

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

本日の魚のカルパッチ 根セロリピュレと春野菜

### MEAT 肉料理

渥美うまみ豚と愛知牛ロースのロースト 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