

1/8(月)～1/31(水)

Casual Course

2,600yen / 土日祝 2,800yen

APPETIZER 前菜（盛り合わせ）

- ・季節野菜のムース
- ・チキンパロティース
- ・ブロッコリーのコリアンダーマリネ
- ・ごぼうのキャラメリゼ
- ・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

- ・市場直送！新鮮野菜バーニャカウダ
- ・本日のお魚のグリル グリーンペッパーのタッパナード ※+900 アワビ添え
- ・奥三河鶏のグリル ルビア添え
- ・知多ハッピーポークのグリル ルビア添え **(+300)**
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 シャンピニオンクリーム 2色のマスタードソース **(+1,300)**

DESSERT デザート

本日のデザート

Living Course

3,000yen / 土日祝 3,600yen

APPETIZER 前菜（盛り合わせ）

- ・季節野菜のムース
- ・チキンパロティース
- ・ブロッコリーのコリアンダーマリネ
- ・ごぼうのキャラメリゼ

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理 ※オプションとしてご希望あればお選び下さい

- ・本日のお魚のグリル グリーンペッパーのタッパナード
※+900 アワビ添え

MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・知多ハッピーポークのグリル ルビア添え
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 シャンピニオンクリーム 2色のマスタードソース **(+1,300)**

DESSERT デザート

本日のデザート / ※土日祝 シェフおすすめ本日のデザート

Special Course

4,500yen / 土日祝 5,000yen

AMUSE アミューズ

シェフからの一品

APPETIZER 前菜

ミキューに仕上げた鮭のグリル
根菜のカボナータ

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理

アワビと鮮魚のグリル 金時人参のビュレ ブールノアゼット

MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 シャンピニオンクリーム 2色のマスタードソース

DESSERT デザート

本日のデザート / ※土日祝 シェフおすすめ本日のデザート