

2/1(木)~2/29(木)

※お席のお時間は2時間制とさせていただきます。

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
- ・白身魚とパプリカのパテ
- ・ジャガイモとディルのコンフィ
- ・ニンジンのグレック
- ・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
- ・オリエンタルスパイスでマリネした本日の鮮魚のグリル ラブネソース ※+900 アワビ添え
- ・奥三河鶏のグリル 赤ワインとショコラのソース カカオデュカ
- ・知多ハッピーポークのグリル 赤ワインとショコラのソース カカオデュカ (+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
- ・白身魚とパプリカのパテ
- ・ジャガイモとディルのコンフィ
- ・ニンジンのグレック

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であればお選び下さい

- ・オリエンタルスパイスでマリネした本日の鮮魚のグリル ラブネソース ※+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 赤ワインとショコラのソース カカオデュカ
- ・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

シェフからの一皿

APPETIZER 前菜

ミキユイ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