

3/1(金)~3/31(日)

※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
- ・鶏の低温調理 レモンクリームソース
- ・バーニャフレイダ
- ・紫キャベツのマリネ
- ・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

- ・市場直送! 新鮮野菜バーニャカウダ
- ・本日のお魚のグリル ナッツとポワローのア・ラ・クレーム **※+900 アワビ添え**
- ・奥三河鶏のグリル ビーツフムス
- ・知多ハッピーポークのグリル ビーツフムス (+300)
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 スパイス香る新牛蒡 レフォールソース (+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
- ・鶏の低温調理 レモンクリームソース
- ・バーニャフレイダ
- ・紫キャベツのマリネ

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

- ・本日のお魚のグリル ナッツとポワローのア・ラ・クレーム
※+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 ビーツフムス
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 スパイス香る新牛蒡 レフォールソース (+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

赤海老とホタテのサラダ仕立て 春野菜

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 愛知県産大葉のピュレ 白ワインソース

MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 スパイス香る新牛蒡 レフォールソース

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