

10/1(火)~10/31(木)

※お席のお時間は2時間制とさせて頂いております。

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
- ・茸のライスコロッケ
- ・鯖とアボカドのタルタル
- ・季節のフルーツマリネ
- ・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 さつまいものフムス ※+900 アワビ添え
- ・奥三河鶏のグリル 白いんげん豆のカスレ
- ・知多ハッピーポークのグリル 白いんげん豆のカスレ (+300)
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ムータルドビオレ (+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
- ・茸のライスコロッケ
- ・鯖とアボカドのタルタル
- ・季節フルーツのマリネ

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 さつまいものフムス ※+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 白いんげん豆のカスレ
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ムータルドビオレ (+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

白いんげん豆のムース モンブラン仕立て

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 サルサローザ

MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 山栗と茸のソース

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