



1/6(月)~1/31(金)

Casual Courseは90分制/Living Course & Special Courseは120分制

Casual Course(90分制)

2,600yen / 土日祝 3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・季節野菜のムース
- ・カリフラワーのスネジャンカ
- ・エッグ トマトサルサ
- ・パハラットハム
- ・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
- ・鮮魚のグリル 白ワインソース スパナコピタ **※+900 アワビ添え**
- ・奥三河鶏のグリル マジャドラライス レフォールソース
- ・知多ハッピーポークのグリル マジャドラライス レフォールソース **(+300)**
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ラブネソースとグリーンペッパーのタップナード **(+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
- ・カリフラワーのスネジャンカ
- ・エッグ トマトサルサ
- ・パハラットハム

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

- ・鮮魚のグリル 白ワインソース スパナコピタ **※+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 マジャドラライス レフォールソース
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ラブネソースとグリーンペッパーのタップナード **(+1,300)**

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

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

FISH 魚料理

アワビと鮮魚のグリル 金時人参のビューレ 焦がしバターのソース デュカ

APPETIZER 前菜

軽くグリルしたブリヒラのカルパッチョ カラマンティーナと旬野菜

MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 ラブネソースとグリーンペッパーのタップナード

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のポタージュ

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日デザート