



5/1(木)~5/31(土)

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
- ・ムール貝とおかひじきのアーリオオーリオ
- ・ポークハム 柘榴と赤ワインのソース
- ・長茄子とオクラのパミヤ
- ・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 あさりと長ネギのシュルパ仕立て  
※+900 アワビ添え +1,600 オマール海老半尾
- ・奥三河鶏のグリル ソースプルトカール・アル・ヒンド
- ・知多ハッピーポークのグリル ソースプルトカール・アル・ヒンド (+300)
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ローズマリーのソース ハリッサのエルミシヨネ (+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
- ・ムール貝とおかひじきのアーリオオーリオ
- ・ポークハム 柘榴と赤ワインのソース
- ・長茄子とオクラのパミヤ

### 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

- ・鮮魚のグリル あさりと長ネギのシュルパ仕立て  
※+900 アワビ添え +1,600 オマール海老半尾

### 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 ソースプルトカール・アル・ヒンド
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ローズマリーのソース ハリッサのエルミシヨネ (+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

ラヴァシャク レバームースのパイ ベリーサラダ

### SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のポタージュ

### FISH 魚料理

アワビと鮮魚のグリル デュカ香るシャンパンソース

### MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 ローズマリーのソース ハリッサのエルミシヨネ

### DESSERT デザート

シェフおすすめ本日デザート