



6/1(日)～6/30(月)

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
- ・ひよこ豆と鶏肉のパテ
- ・夏野菜のパミヤ
- ・ムッタバル バケットを添えて
- ・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 ビーツのソース カダイフを添えて
※ +900 アワビ添え +1,600 オマール海老半尾
- ・奥三河鶏のグリル オリエンタルソースと中東風鬼おろし
- ・知多ハッピーポークのグリル オリエンタルソースと中東風鬼おろし (+300)
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 トリュフマッシュポルト酒のシャリアビン (+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
- ・ひよこ豆と鶏肉のパテ
- ・夏野菜のパミヤ
- ・ムッタバル バケットを添えて

FISH 魚料理 ※オプションとしてご希望あればお選び下さい

- ・鮮魚のグリル ビーツのソース カダイフを添えて
※ +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 オリエンタルソースと中東風鬼おろし
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 トリュフマッシュポルト酒のシャリアビン (+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

メカジキの香草パン粉焼き デュカを使用したソースグリビッシュ

APPETIZER 前菜

旬の野菜 ラスエルハヌートでマリネした帆立
ワカモレソース 檸檬の泡

MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 トリュフマッシュポルト酒のシャリアビン

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