

8/1 (金)~8/31(日)

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
- ・国産鶏むね肉 グreekヨーグルトとマンゴーのソース
- ・夏野菜とラム肉のサローナ
- ・タラモサラダ
- ・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 黄色のガスパチョとトマトサルサ  
**※+900 アワビ添え +1,600 オマール海老半尾**
- ・奥三河鶏のグリル ハーブサワークリームを添えて
- ・知多ハッピーポークのグリル ハーブサワークリームを添えて (+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ピン (+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
- ・国産鶏むね肉 グreekヨーグルトとマンゴーのソース
- ・夏野菜とラム肉のサローナ
- ・タラモサラダ

### 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あればお選び下さい

- ・鮮魚のグリル 黄色のガスパチョとトマトサルサ  
**※+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 ハーブサワークリームを添えて
- ・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ピン (+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

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

### 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

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

### 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ピン

### DESSERT デザート

シェフおすすめ本日デザート