

# LUNCH MENU

## CASUAL COURSE [3皿 / 90分制] 平日 2,600 / 土日祝 3,000

前菜・スープ・メインから好きな料理をそれぞれお選びください。

## LIVING COURSE [5皿 / 120分制] 平日 3,000 / 土日祝 3,600

前菜・スープ・メイン(肉と魚)・デザートから好きな料理をそれぞれお選びください。

### SOUP - スープ -

エゾゲリンチョルバス

### APPETIZER - 前菜 -

- 1：メゼ盛り合わせ：季節のムース・ラタトゥイユ・ムッタバル・鴨のバストラミ
- 2：柑橘とブリヒラのカルパッチョ 季節の野菜とフルーツ +600
- 3：リドヴォーと茸のキッシュ バジル香るラブネソース +900
- 4：フォワグラのポワレ ザクロのソースと季節フルーツのコンポート +2,300

### MAIN - メイン -

- 1：真鯛のグリル スーパドポワソン カダイフ スマック
- 2：富士サーモンのポワレ タラのブランダード ザクロヴィネガーとシェリーヴィネガーのソース +700
- 3：ラク香るオマール海老とホタテ貝のソテー オマール海老のクリームソース 香草バター +1,900
- 4：奥三河のグリル ハリッサとレモンのマリネ バタタハラ
- 5：知多パッピーポークの炭火焼き バルサミコソースとザータルスパイス +400
- 6：国産牛ランプの炭火焼き カラマタオリーブのタップナード +1,200
- 7：和牛のホホ オリエンタルブルギニョン 彩り温野菜 +2,000

### DESSERT - デザート - ※Casual courseのお客様はカッコ内の金額となります。

- 1：バニラアイスとフルーツソース (+200)
- 2：フェタチーズをふんだんに使用した特製チーズケーキ +500 (+600)
- 3：タヒニのパンナコッタとピスタチオの濃厚なアイスクリーム +700 (+800)
- 4：濃厚タルトショコラ 2種のマカロン +1,200 (+1,300)