

5/10(火)~5/31(火)

Casual Course

2,800yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・自家製パンデビス
- ・チキンケバブタルタル
- ・ワカメと大麦のタップーレ
- ・さやいんげんのスフォルマート
- ・エビとフェネルのトマトビネグレット
- ・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

- ・契約農家さんから仕入れた新鮮野菜盛り合わせ
- ・本日のお魚のグリル 季節のお野菜 レムラードソース
- ・愛知県産錦爽どりのグリル フムスペースとキャベツのプレゼ
- ・渥美うまみ豚のグリル フムスペースとキャベツのプレゼ (+¥300)
- ・本日の魚とオマール海老のグリル
春菊のスープ仕立て ハーブ香る季節野菜添え (+¥1300)
- ・愛知牛ロースのロースト
ポムピュレと春野菜添え 西洋わさびとフォンドボーソース (+1,300円)

DESSERT デザート

本日のデザート

Living Course

3,600yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・自家製パンデビス
- ・チキンケバブタルタル
- ・ワカメと大麦のタップーレ
- ・さやいんげんのスフォルマート
- ・エビとフェネルのトマトビネグレット

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日のお魚のグリル 季節のお野菜 レムラードソース
- ・本日の魚とオマール海老のグリル
春菊のスープ仕立て ハーブ香る季節野菜添え (+¥1300)

MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚のグリル フムスペースとキャベツのプレゼ
- ・愛知牛ロースのロースト
ポムピュレと春野菜添え 西洋わさびとフォンドボーソース (+1,300円)

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

シェフおすすめ本日のデザート

Special Course

AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

5,000yen

FISH 魚料理

本日の魚とオマール海老のグリル
春菊のスープ仕立て ハーブ香る季節野菜添え

APPETIZER 前菜

本日のお魚のカルパッチ 根セロリピュレと春野菜

MEAT 肉料理

渥美うまみ豚と愛知牛ロースのロースト シェフお勧め2種ソース

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

シェフおすすめ本日のデザート