

1/11(水)~1/31(火)

Casual Course

2,600yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・季節野菜のムース
- ・焼きネギのフラン
- ・ピラキ
- ・国産鶏胸肉の低温調理 春菊のソース
- ・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
- ・本日のお魚のグリル 白葱と菜花のナージュ仕立て
- ・愛知県産錦爽どりのグリル シェリーヴィネガー風味のランティークと
- ・渥美うまみ豚のグリル シェリーヴィネガー風味のランティークと (+¥300円)
- ・オマールエビと鮮魚のグリル 柚子と白醤油のバターソース (+¥1,800円)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ゴルゴンゾーラと赤ワインソース (+ ¥1,300円)

DESSERT デザート

本日のデザート

Living Course

3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・季節野菜のムース
- ・焼きネギのフラン
- ・ピラキ
- ・国産鶏胸肉の低温調理 春菊のソース

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 白葱と菜花のナージュ仕立て
- ・オマールエビと鮮魚のグリル 柚子と白醤油のバターソース (+¥1,800円)

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 シェリーヴィネガー風味のランティークと
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ゴルゴンゾーラと赤ワインソース (+ ¥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

本日のデザート

Special Course

4,600yen

AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

APPETIZER 前菜

ズワイガニとリンゴのサラダ仕立て
根セロリピュレと旬野菜

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理

オマールエビと鮮魚のグリル 柚子と白醤油のバターソース

MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼 ゴルゴンゾーラと赤ワインソース

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート