

12/16(木)~1/9(日)

## Casual Course

2,400yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・きのこのフラン
- ・本日のお魚のエスカベッシュ ターメリックの香り
- ・チキンケバブ ウスパナック タマラソース
- ・カブのロースト フムスパウダー
- ・冬人参のムース クミン風味
- ・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
- ・本日魚のグリル 冬野菜の煮込み ナッツの香りとごぼうのチップ
- ・愛知県産錦爽鶏の炭火焼 玉葱とコルニッションのソース
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 玉葱とコルニッションのソース (+¥300)
- ・本日魚とオマールエビのグリル  
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスパイス香るインカポテトとポルトソース (+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)

- ・きのこのフラン
- ・本日のお魚のエスカベッシュ ターメリックの香り
- ・チキンケバブ ウスパナック タマラソース
- ・カブのロースト フムスパウダー
- ・冬人参のムース クミン風味

### FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のグリル 冬野菜の煮込み ナッツの香りとごぼうのチップ
- ・本日魚とオマールエビのグリル  
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え (+¥1000)

### MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚の炭火焼 玉葱とコルニッションのソース
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスパイス香るインカポテトとポルトソース (+1,300円)

### DESSERT デザート

本日のデザート

### SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

## Special Course

### AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

### APPETIZER 前菜

自家製ブリのスマーク 季節の大根とブルグルのサラダ仕立て  
イチゴのビュレとバルサミコの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

### FISH 魚料理

本日魚とオマールエビのグリル  
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え

### MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスパイス香るインカポテトとポルトソース

### DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート

4,500yen