

10/16(金)~10/31(土)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・「チョパン・サラタス」海老と胡瓜、レモンのマリネ
- ・「ファラフェル」ヒヨコ豆のフリット タヒニソース
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ キノコのオリエンタルマリネ
- ・鯖のカルパッチョ ギリシャ産カラマタオリーブのタブナード
- ・ハモンセラノーとモルタデラ 「トールシ」中東風ピクルス

SOUP スープ

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

- ・本日魚のグリル アメリケーヌソース ラクの香り
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 スコルダリア ハニージンジャーソース
- ・オマール海老と本日の魚 アメリケーヌソース ラクの香り (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油のソース (+1,300円)

DESSERT デザート

ブドウのコンポートとジュレ そのグラニテ

Living Course

3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・「チョパン・サラタス」海老と胡瓜、レモンのマリネ
- ・「ファラフェル」ヒヨコ豆のフリット タヒニソース
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ キノコのオリエンタルマリネ
- ・鯖のカルパッチョ ギリシャ産カラマタオリーブのタブナード
- ・ハモンセラノーとモルタデラ 「トールシ」中東風ピクルス

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のグリル アメリケーヌソース ラクの香り
- ・オマール海老と本日の魚 アメリケーヌソース ラクの香り (+¥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 スコルダリア ハニージンジャーソース
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油のソース (+1,300円)

DESSERT デザート

ブドウのコンポートとジュレ そのグラニテ

Special Course

AMUSE アミューズ

渥美うまみ豚のリエット メルバトースト

APPETIZER 前菜

マグロとピーツのタルタル ラブネソース ザクロヴィネグレット

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理

本日魚のグリル アメリケーヌソース ラクの香り

MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼き 三河みりんと白醤油のソース

DESSERT デザート

タヒニのパンナコッタとイラン産ピスタチオの濃厚なアイスクリーム

4,500yen