

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