

11/16(月)~11/30(月)

## 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
- ・「ソアンル・ユムルタ」名古屋コーチン卵のオムレット仕立て
- ・「ザルーク」ナスのトマト煮込み
- ・「フムス」ヒヨコ豆のディップ
- ・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

### 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

- ・「バルック・バルーウ・ウズガラ」本日魚のグリル サフランソース
- ・渥美うまみ豚の炭火焼「フェスレーンリ・ハイダーリ」ヨーグルトとバジルのソース
- ・オマール海老と本日魚のグリル サフランソース (+¥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

洋梨のスープ仕立て パニラアイス添え

## 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
- ・「ソアンル・ユムルタ」名古屋コーチン卵のオムレット仕立て
- ・「ザルーク」ナスのトマト煮込み
- ・「フムス」ヒヨコ豆のディップ
- ・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

### 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

- ・「バルック・バルーウ・ウズガラ」本日魚のグリル サフランソース
- ・オマール海老と本日魚のグリル サフランソース (+¥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「フェスレーンリ・ハイダーリ」ヨーグルトとバジルのソース
- ・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

洋梨のスープ仕立て パニラアイス添え

## 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

オマール海老と本日魚のグリル サフランソース

### 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