

2/15(月)~2/28(日)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・「イェシル・クスル」愛知県産大葉を使った緑のブルグルサラダ
- ・「ソアナル・ユムルタ」名古屋コーチン卵のオムレット仕立て
- ・マコモ岳のトマト煮込み クミンのアクセント
- ・渥美うまみ豚のリエット メルバトースト添え
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ 赤キャベツのマリネ
- ・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 和風クリームソース
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 季節野菜のロースト ポルトソース リンゴのアクセント
- ・オマール海老と本日魚のグリル 和風クリームソース (+¥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

季節のフルーツを使ったデザート

Living Course

3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・「イェシル・クスル」愛知県産大葉を使った緑のブルグルサラダ
- ・「ソアナル・ユムルタ」名古屋コーチン卵のオムレット仕立て
- ・マコモ岳のトマト煮込み クミンのアクセント
- ・渥美うまみ豚のリエット メルバトースト添え
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ 赤キャベツのマリネ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のグリル 和風クリームソース
- ・オマール海老と本日魚のグリル 和風クリームソース (+¥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 季節野菜のロースト ポルトソース リンゴのアクセント
- ・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)

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

季節のフルーツを使ったデザート

Special Course

AMUSE アミューズ

愛知県産大葉とホタテのブルグルサラダ

APPETIZER 前菜

マグロとピーズのタルタル 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 和風クリームソース

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