

3/15(月)~3/31(水)

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
- ・自家製サーモンの燻製 ピンチョス仕立て
- ・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 菜の花、ほうれん草のソース
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 フレッシュトマトとマンゴー、赤ワインのカルデット
- ・オマール海老と本日魚のグリル 菜の花、ほうれん草のソース (+¥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
- ・自家製サーモンの燻製 ピンチョス仕立て
- ・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 菜の花、ほうれん草のソース
- ・オマール海老と本日魚のグリル 菜の花、ほうれん草のソース (+¥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 フレッシュトマトとマンゴー、赤ワインのカルデット
- ・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

4,500yen

AMUSE アミューズ

タスマニア産サーモンの燻製 シュー仕立て バルサミコ

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 菜の花、ほうれん草のソース

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