

9/14(月)～9/30(水)

平日限定コース

1,700yen

APPETIZER 前菜

ミニサラダ
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・ブーラマ」国産カガミタイのココット蒸し 香草、レモンの香り
- ・渥美うまみ豚の炭火焼き ザクロヴィネグレットソース
- ・オマール海老と本日の魚 愛知県産大葉のソース (+¥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 (+300円)

名古屋コーチン卵のパニラアイス
ブドウのコンポート そのグラニテ

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・北海道産ミズタコとトマトのセヴィーチェ
- ・鯖のカルパッチョ カラマタオリーブのタブナード
- ・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
- ・牛肉とトマトのスパイスライスコロッケ ファラフェル風
- ・ハモンセラノとモルタデラ 「トールシ」中東風ビクルス

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

- ・「バルック・ブーラマ」国産カガミタイのココット蒸し 香草、レモンの香り
- ・渥美うまみ豚の炭火焼き ザクロヴィネグレットソース
- ・オマール海老と本日の魚 愛知県産大葉のソース (+¥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

名古屋コーチン卵のパニラアイス
ブドウのコンポート そのグラニテ

Seasonal Course

3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・北海道産ミズタコとトマトのセヴィーチェ
- ・鯖のカルパッチョ カラマタオリーブのタブナード
- ・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
- ・牛肉とトマトのスパイスライスコロッケ ファラフェル風
- ・ハモンセラノとモルタデラ 「トールシ」中東風ビクルス

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

- ・「バルック・ブーラマ」国産カガミタイのココット蒸し 香草、レモンの香り
- ・オマール海老と本日の魚 愛知県産大葉のソース (+¥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き ザクロヴィネグレットソース
- ・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

名古屋コーチン卵のパニラアイス
ブドウのコンポート そのグラニテ

Special Course

4,500yen

AMUSE アミューズ

「ダコス」ハモンセラノ フレッシュトマトとハラペーニョ

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の魚 愛知県産大葉のソース

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

名古屋コーチン卵のパニラアイス
ブドウのコンポート そのグラニテ