

7/16(金)~7/31(土)

## Casual Course

2,400yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・エビとレモンガラスのマリネ アリッサソース
- ・名古屋コーチン卵のオムレツ 甘酢あんかけ風
- ・トマトのアチャール風、アボカドのチョップドサラダ
- ・国産チキンの生春巻き レモンクリームドレッシング
- ・自家製スモークサーモンと愛知県産胡瓜のピンチョス  
スイートチリマヨネーズ
- ・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

- ・白糸タラのブレゼ ライムとフユメのジュ
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 シャリアピンチリソース
- ・本日の魚とオマールエビのグリル  
愛知県産大葉と静岡県産青海苔の白ワインソース (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 フランス産トリュフのペリグーソース (+1,300円)

### DESSERT デザート

自家製ココナッツジェラートのミニパルフェ

## Living Course

3,000yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・エビとレモンガラスのマリネ アリッサソース
- ・名古屋コーチン卵のオムレツ 甘酢あんかけ風
- ・トマトのアチャール風、アボカドのチョップドサラダ
- ・国産チキンの生春巻き レモンクリームドレッシング
- ・自家製スモークサーモンと愛知県産胡瓜のピンチョス  
スイートチリマヨネーズ

### FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・白糸タラのブレゼ ライムとフユメのジュ
- ・本日の魚とオマールエビのグリル  
愛知県産大葉と静岡県産青海苔の白ワインソース (+¥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 シャリアピンチリソース
- ・愛知牛ロースの炭火焼 フランス産トリュフのペリグーソース (+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

自家製ココナッツジェラートのミニパルフェ

## Special Course

### AMUSE アミューズ

- ・キャビアとカマンベールチーズのブルスケッタ
- ・渥美うまみ豚のローストポーク 柴漬けラビゴット

### APPETIZER 前菜

- ・愛知県産トマトと大葉、ギリシャチーズのカプレーゼ
- ・マグロとピーツのタルタル ラブネソース
- ・名古屋コーチン卵とフォアグラのキッシュタルト
- ・自家製スモークサーモンと夏野菜のピンチョス シトラスヴィネグレット
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ ミモザサラダ

### SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

### FISH 魚料理

本日の魚とオマールエビのグリル  
愛知県産大葉と静岡県産青海苔の白ワインソース

### MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼 フランス産トリュフのペリグーソース

### DESSERT デザート

- ・自家製ココナッツジェラートのミニパルフェ
- ・パパイヤマカロン
- ・バナナのキャラメリゼ、カスタードのタルト

4,500yen