

9/16(木)~9/30(木)

## Casual Course

2,400yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・愛知県産大葉とチェリーモzzarellaのカプレーゼ
- ・北海道産カレイとキノコのカルピオーネ風
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ 銀杏添え
- ・ほうれん草とオニオンのトルティージャ キャステロブルーソース
- ・白石もちもち蓮根のオリエンタルマリネ
- ・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

- ・柳橋で仕入れた本日の鮮魚
- ・渥美うまみ豚の炭火烧
- ・本日の魚とオマール海老のグリル  
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烧 三河みりんと白醤油 (+1,300円)

### DESSERT デザート

本日のデザート

## Living Course

3,000yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・愛知県産大葉とチェリーモzzarellaのカプレーゼ
- ・北海道産カレイとキノコのカルピオーネ風
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ 銀杏添え
- ・ほうれん草とオニオンのトルティージャ キャステロブルーソース
- ・白石もちもち蓮根のオリエンタルマリネ

### FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・柳橋で仕入れた本日の鮮魚
- ・本日の魚とオマール海老のグリル  
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烧
- ・愛知牛ロースの炭火烧 三河みりんと白醤油 (+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

本日のデザート

## Special Course

4,500yen

### AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

### APPETIZER 前菜

自家製スモークサーモン  
キノコのサラダ仕立て

### 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烧 三河みりんと白醤油

### DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート