

4/16(土)~4/30(土)

## Casual Course

2,600yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・自家製パンデビス
- ・国産豚のリエット
- ・ささみの低温コンフィ 塩レモンラビゴットソース
- ・季節野菜のムース
- ・白身魚のテリーヌ ネギソース
- ・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

- ・契約農家さんから仕入れた新鮮野菜盛り合わせ
- ・本日魚のグリル 香草香るコキアージュのナージュ仕立て
- ・愛知県産錦爽どりのロースト スパイスの効いたココナッツトマトソース
- ・渥美うまみ豚のロースト スパイスの効いたココナッツトマトソース (+¥300)
- ・本日の魚とオマール海老のグリル  
春菊のスープ仕立て ハーブ香る季節野菜添え (+¥1000)
- ・愛知牛ロースのロースト  
ポムピュレと春野菜添え 西洋わさびとフォンドポーソース (+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)

- ・自家製パンデビス
- ・国産豚のリエット
- ・ささみの低温コンフィ 塩レモンラビゴットソース
- ・季節野菜のムース
- ・白身魚のテリーヌ ネギソース

### FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のグリル 香草香るコキアージュのナージュ仕立て
- ・本日の魚とオマール海老のグリル  
春菊のスープ仕立て ハーブ香る季節野菜添え (+¥1000)

### MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚のロースト スパイスの効いたココナッツトマトソース
- ・愛知牛ロースのロースト  
ポムピュレと春野菜添え 西洋わさびとフォンドポーソース (+1,300円)

### DESSERT デザート

本日のデザート

### SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

## Special Course

### AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

4,500yen

### FISH 魚料理

本日の魚とオマール海老のグリル  
春菊のスープ仕立て ハーブ香る季節野菜添え

### APPETIZER 前菜

本日の魚のカルパッチョ 根セロリビュレと春野菜

### MEAT 肉料理

愛知牛ロースのロースト ポムピュレと春野菜添え 西洋わさびとフォンドポーソース

### 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

シェフおすすめ本日のデザート