

10/16(土)~10/31(日)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・白いんげん豆のサラダ
- ・名古屋コーチン卵を使った中東風オムレツ きのこソース
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ
- ・北海道産カレーとラタトゥイユ
- ・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

- ・本日魚のグリル 塩レモンとトマトのナージュ
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 レンズ豆の煮込み エーグルドゥース
- ・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 三河みりんと白醤油 大麦の温かいサラダ添え (+1,300円)

DESSERT デザート

本日のデザート

Living Course

3,600yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・白いんげん豆のサラダ
- ・名古屋コーチン卵を使った中東風オムレツ きのこソース
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ
- ・北海道産カレーとラタトゥイユ
- ・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

- ・本日魚のグリル 塩レモンとトマトのナージュ
- ・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 レンズ豆の煮込み エーグルドゥース
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油 大麦の温かいサラダ添え (+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

シェフおすすめ本日のデザート

Special Course

5,000yen

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

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

渥美うまみ豚と愛知牛ロースの炭火焼 シェフお勧め2種ソース

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ