

2/16 (水)~2/28(月)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・カリフラワーサラダ
- ・合鴨モモ肉とオレンジのカブルマ
- ・春菊のフラン
- ・季節野菜のムース
- ・白身魚のブランダード クミンの香り
- ・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 スパイス風味のパン粉焼き ムハンマラソース
- ・愛知県産錦爽鶏の炭火焼 旬野菜のアラクレーム スパイスオイル
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 旬野菜のアラクレーム スパイスオイル (+¥300)
- ・本日の魚とオマールエビのグリル
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスパイス香るインカポテトと赤ワインソース (+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)

- ・カリフラワーサラダ
- ・合鴨モモ肉とオレンジのカブルマ
- ・春菊のフラン
- ・季節野菜のムース
- ・白身魚のブランダード クミンの香り

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のグリル スパイス風味のパン粉焼き ムハンマラソース
- ・本日の魚とオマールエビのグリル
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え (+¥1000)

MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚の炭火焼 旬野菜のアラクレーム スパイスオイル
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスパイス香るインカポテトと赤ワインソース (+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

シェフおすすめ本日のデザート

Special Course

AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

5,000yen

FISH 魚料理

本日の魚とオマールエビのグリル
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え

APPETIZER 前菜

寒ブリの軽い燻製 カリフラワームースのサラダ仕立て

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

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