

3/16 (水)~3/31(木)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・ビーツの赤ワインコンポート
- ・合鴨のカブルマ
- ・三つ葉のフラン
- ・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 春キャベツの白ワイン蒸し 魚介の濃厚なソース
- ・愛知県産錦爽鶏のロースト 旬野菜のアラクレーム
- ・渥美うまみ豚のロースト 旬野菜のアラクレーム (+¥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ボーソース (+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)

- ・ビーツの赤ワインコンポート
- ・合鴨のカブルマ
- ・三つ葉のフラン
- ・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 春キャベツの白ワイン蒸し 魚介の濃厚なソース
- ・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 旬野菜のアラクレーム
- ・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ボーソース (+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

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

本日のお魚のカルパッチ 根セロリピュレと春野菜

MEAT 肉料理

渥美うまみ豚と愛知牛ロースのロースト 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