

7/16(土)～7/31(日)

Casual Course

2,600yen

APPETIZER 前菜（盛り合わせ）

- ・季節野菜のムース
- ・エビのカルピオーネ
- ・夏野菜のギリシャ風マリネ
- ・チキンケバブ 焼きナスとフェタチーズのソース
- ・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

- ・市場直送！新鮮野菜バーニャカウダ
- ・本日のお魚のグリル きゅうりのクーリとラブネソース
- ・愛知県産錦爽鶏のグリル 自家製ジェノパソースとフレッシュトマト
- ・渥美うまみ豚のグリル 自家製ジェノパソースとフレッシュトマト **(+¥300)**
- ・オマールエビと鮮魚のグリル ココナッツ風味のスパイシーソース **(+1300)**
- ・愛知牛ロースのグリルロースト
ローズマリー香るドライトマトのソース **(+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）

- ・季節野菜のムース
- ・エビのカルピオーネ
- ・夏野菜のギリシャ風マリネ
- ・チキンケバブ 焼きナスとフェタチーズのソース

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日のお魚のグリル きゅうりのクーリとラブネソース
- ・オマールエビと鮮魚のグリル ココナッツ風味のスパイシーソース **(+1300)**

MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚のグリル 自家製ジェノパソースとフレッシュトマト
- ・愛知牛ロースのグリルロースト
ローズマリー香るドライトマトのソース **(+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

本日のデザート

Special Course

AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

4,500yen

FISH 魚料理

オマールエビと鮮魚のグリル ココナッツ風味のスパイシーソース

APPETIZER 前菜

カツオのレアグリル 夏野菜とトマトジュレ

MEAT 肉料理

愛知牛ロースのグリルロースト
ローズマリー香るドライトマトのソース

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