

8/16(火)~8/31(水)

Casual Course

2,800yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・季節野菜のムース
- ・ドライトマトとクミンのケーキサレ
- ・夏野菜のギリシャ風マリネ
- ・国産鶏胸肉の低温調理 ライムソース
- ・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 キノコのマリネと白ワインソース
- ・愛知県産錦爽鶏のグリル ビーツピュレとラブネの2色のソース
- ・渥美うまみ豚のグリル ビーツピュレとラブネの2色のソース (+¥300円)
- ・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(+1,300円)
- ・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

3,600yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・季節野菜のムース
- ・ドライトマトとクミンのケーキサレ
- ・夏野菜のギリシャ風マリネ
- ・国産鶏胸肉の低温調理 ライムソース

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 キノコのマリネと白ワインソース
- ・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(+1,300円)

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 ビーツピュレとラブネの2色のソース
- ・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

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

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

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