

6/1(火)~6/30(水)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・北海道産ジャガイモ、カボチャのマッシュポテト ターメリックの香り
- ・「ソアナル・ユムルタ」名古屋コーチン卵のオムレット仕立て
- ・「ムサカ」国産鶏と茄子、ポテトのミルフィーユ仕立て
クミンとトマトのソース
- ・自家製スモークサーモンとマンゴーのピンチョス シトラスヴィネグレット
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ ミモザサラダ
- ・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

- ・本日魚のロースト バルサミコソースとリンゴのビュレ
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 三河みりんと白醤油のソース
- ・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 フランス産トリュフのペリグーソース (+1,300円)

DESSERT デザート

自家製マンゴーアイスのミニパルフェ

Living Course

3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・北海道産ジャガイモ、カボチャのマッシュポテト ターメリックの香り
- ・「ソアナル・ユムルタ」名古屋コーチン卵のオムレット仕立て
- ・「ムサカ」国産鶏と茄子、ポテトのミルフィーユ仕立て
クミンとトマトのソース
- ・自家製スモークサーモンとマンゴーのピンチョス シトラスヴィネグレット
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ ミモザサラダ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のロースト バルサミコソースとリンゴのビュレ
- ・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 三河みりんと白醤油のソース
- ・愛知牛ロースの炭火焼 フランス産トリュフのペリグーソース (+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

自家製マンゴーアイスのミニパルフェ

Special Course

AMUSE アミューズ

- ・キャビアとカマンベールチーズのブルスケッタ
- ・渥美うまみ豚のローストポーク 柴漬けラビゴット

APPETIZER 前菜

- ・愛知県産トマトと大葉、ギリシャチーズのカプレーゼ
- ・マグロとピーツのタルタル ラブネソース
- ・名古屋コーチン卵とフォアグラのキッシュタルト
- ・自家製スモークサーモンとマンゴーのピンチョス シトラスヴィネグレット
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ ミモザサラダ

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

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

愛知牛ロースの炭火焼 フランス産トリュフのペリグーソース

DESSERT デザート

- ・自家製マンゴーアイスのミニパルフェ
- ・マンゴーマカロン
- ・小倉ホイップと抹茶のタルト

4,500yen