

2/1(水)~2/28(火)

Casual Course

2,600yen / 土日祝 2,800yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・季節野菜のムース
- ・蕪のロースト フムスの香り
- ・カリフラワーのマリネ カレー風味
- ・国産鶏胸肉の低温調理 春菊のソース
- ・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
- ・本日の魚のグリル 桜エビと春野菜

※ +900 アワビ添え / +1500 オマール海老添え

- ・奥三河鶏のグリル リンゴのビュレと春キャベツ
- ・知多ハッピーポークのグリル リンゴのビュレと春キャベツ (+300)
- ・国産牛ロースの炭火焼 ゴルゴンゾーラと赤ワインソース (+1,300)

DESSERT デザート

本日のデザート

Living Course

3,000yen / 土日祝 3,600yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・季節野菜のムース
- ・蕪のロースト フムスの香り
- ・カリフラワーのマリネ カレー風味
- ・国産鶏胸肉の低温調理 春菊のソース

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 桜エビと春野菜

※ +900 アワビ添え / +1500 オマール海老添え

MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・知多ハッピーポークのグリル リンゴのビュレと春キャベツ
- ・国産牛ロースの炭火焼 ゴルゴンゾーラと赤ワインソース (+1,300)

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 / ※土日祝 シェフおすすめ本日のデザート

Special Course

4,600yen / 土日祝 5,100yen

AMUSE アミューズ

シェフからの一品

FISH 魚料理

アワビと鮮魚のグリル 柚子と白醤油のバターソース

※ +1500 オマール海老添え

APPETIZER 前菜

ズワイガニとリンゴのサラダ仕立て 根セロリビュレと旬野菜

MEAT 肉料理

国産牛ロースの炭火焼 ゴルゴンゾーラと赤ワインソース

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

本日のデザート / ※土日祝 シェフおすすめ本日のデザート