

3/1(水)~3/31(金)

## 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 ティロカフテリソース
- ・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 春野菜とキヌアのサラダ仕立て コキアージュソース  
※ +900 アワビ添え / +1500 オマール海老添え
- ・奥三河鶏のグリル マスタードソース
- ・知多ハッピーポークのグリル マスタードソース (+300)
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 マデラソース (+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 ティロカフテリソース

### SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

### FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日の魚のグリル 春野菜とキヌアのサラダ仕立て コキアージュソース  
※ +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 マスタードソース
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 マデラソース (+1,300)

### 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

シェフからの一皿

### APPETIZER 前菜

旬の魚貝のサラダ仕立て  
タヒニと三河みりんのソース

### SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

### FISH 魚料理

アワビと鮮魚のグリル 白ワインソース  
※ +1500 オマール海老添え

### MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 マデラソース

### 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