

5/1(月)~5/31(水)

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
- ・ナスのバルサミコマリネ
- ・プチトマトのミントコンポート
- ・ケバブサラダ
- ・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

- ・市場直送! 新鮮野菜バーニャカウダ
- ・本日の魚のグリル レムラードソース
- ※ +900 アワビ添え / +1500 オマール海老添え
- ・奥三河鶏のグリル 新じゃがローストとザジキソース
- ・知多ハッピーポークのグリル 新じゃがローストとザジキソース (+300)
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 マデラソース (+1300)

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
- ・ナスのバルサミコマリネ
- ・プチトマトのミントコンポート
- ・ケバブサラダ

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日の魚のグリル レムラードソース
- ※ +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 新じゃがローストとザジキソース
- ・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