

9/1(金)~9/30(土)

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
- ・チキンケバブ
- ・長いもレモンマリネ
- ・茸のハーブマリネ
- ・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 白いんげん豆とあさりのジェノベーゼ
※+900 アワビ添え / +1500 オマール海老添え
- ・奥三河鶏のグリル 香ばしい蜂蜜とバルサミコのソース
- ・知多ハッピーポークのグリル 香ばしい蜂蜜とバルサミコのソース (+300)
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ソースロベール (+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
- ・チキンケバブ
- ・長いもレモンマリネ
- ・茸のハーブマリネ

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理 ※オプションとしてご希望であればお選び下さい

- ・本日のお魚のグリル 白いんげん豆とあさりのジェノベーゼ
※+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 香ばしい蜂蜜とバルサミコのソース
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ソースロベール (+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

4,500yen / 土日祝 5,000yen

AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

APPETIZER 前菜

戻り鰹のミキュイ
グリーンペッパーのタップナード 大葉のアクセシ

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 サルサローザ
※+1500 オマール海老添え

MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 ソースロベール

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