

WEEKDAY LUNCH MENU

CASUAL COURSE [4 皿 / 90 分制]

2,600

SOUP + APPETIZER + MAIN + DESSERT

前菜・メイン（魚または肉）・デザートはお好きな料理をお選びください。

LIVING COURSE [5 皿 / 120 分制]

3,000

SOUP + APPETIZER + FISH + MEAT + DESSERT

前菜・魚料理・肉料理・デザートはお好きな料理をお選びください。

SOUP - スープ -

エゾゲリンチョルバス

APPETIZER - 前菜 - 下記よりお好きな料理を 1 品お選びください。

- 1：メゼ盛り合わせ：季節のムース・低温調理ケバブチキン・スネジャンカ・地中海野菜とシーフードのバジル煮込み
- 2：ブリヒラのカルパッチョ 黄ゆずと季節の野菜（+700）
- 3：リドヴォーと茸のキッシュ バジル香るラブネソース（+900）
- 4：フォアグラと渥美うまみ豚のクロケット ラスエルハヌート（+1800）

MAIN - メイン - 下記よりお好きな料理を 1 品お選びください。

FISH - 魚料理 -

- 1：真鯛のグリル スーブドボワソン カダイフ スマック
- 2：富士サーモンのポワレ タラのブランダーード ザクロヴィネガーとシェリーヴィネガーのソース（+700）
- 3：ラク香るオマール海老とホタテ貝のソテー オマール海老のクリームソース 香草バター（+1,900）

MEAT - 肉料理 -

- 1：奥三河のグリル ハリッサとレモンのマリネ バタタハラ
- 2：知多パッピーポークの炭火焼き バルサミコソースとザータルスパイス（+400）
- 3：国産牛ランプの炭火焼き カラマタオリーブのタブナード（+1,200）
- 4：和牛のホホ オリエンタルブルギニョン 彩り温野菜（+2,000）

DESSERT - デザート - 下記よりお好きな料理を 1 品お選びください。

- 1：バニラアイスとフルーツソース
- 2：フェタチーズをふんだんに使用した特製チーズケーキ（+600）
- 3：タヒニのパナコッタとピスタチオの濃厚なアイスクリーム（+800）
- 4：黒タヒニのモンブラン 2種のマカロン（+1,300）