

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・スネジヤンカ・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 : 真鯛のグリルスープドポワソン 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 バタタカラ

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ヨン 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 : タヒニのパン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)