

# 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 -

とうもろこしの冷製スープ クミンの香り

### 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
- 2: 市場直送の鮮魚カルパッチョ 旬野菜と柑橘 (+700)
- 3: 枝豆フムスと夏野菜の菜園仕立て自家製デュカスパイス (+800)
- 4: パンチェッタと水茄子のタルタル 名古屋コーチン卵とハリッサアイオリ (+1000)

### 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: メカジキの自家製デュカベルシャード 枝豆ラビゴット
- 2: 真鯛のポワレ ローランペリエを使用したシャンパンソース (+700)
- 3: オマール海老と平貝のロティ 旬野菜のサラダ仕立て (+1,900)

#### MEAT - 肉料理 -

- 1: 奥三河鶏のシシケバブ風 ライムのサルモリッリオ
- 2: 渥美うまみ豚のブルドポーク 無花果のアクセント (+700)
- 3: 愛知牛ランプのロースト 柑橘を使用した自家製ボン酢 (+1,400)

### 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: ラムネソルベ 柑橘のジュレ
- 2: オレンジのセミフレット フェタチーズのアクセント (+600)
- 3: ギリシャヨーグルトとブルーベリーのティラミス (+800)
- 4: 白タヒニと季節フルーツのプリンアラモード ピスタチオアイス (+1,000)
- 5: シャインマスカットの白桃パルフェ ペルノーのアクセント (+1,400)

食後のコーヒー、紅茶はおかわり自由でございます。スタッフにお声掛けくださいませ。