

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 茗荷と生姜のコンディマンと和のジュレ (+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：太刀魚のムニエル 自家製塩レモンのオランデーズソース
- 2：真鯛のボワレ 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：奥三河鶏の香草パン粉焼き ケッパーとピクルスのサルサソース
- 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ポン酢 (+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：自家製ティラミス シトラスとコーヒーのアクセント (+800)
- 4：愛知県産無花果と白タヒニのパナコッタ (+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。