

1/11(火)~1/31(月)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・カリフラワーサラダ
- ・合鴨モモ肉とオレンジのカブルマ
- ・トルティージャ
- ・菜の花の中東風マリネ
- ・白身魚のブランダード
- ・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

- ・契約農家さんから仕入れた新鮮野菜盛り合わせ
- ・本日魚のグリル ヒヨコ豆のペースト入りオランダーズソース
オリーブパウダーとスマック
- ・愛知県産錦爽鶏の炭火焼 ラブネソース レンズマメとマジョドラライス
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 ラブネソースレンズマメとマジョドラライス (+¥300)
- ・本日の魚とオマールエビのグリル
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスライス香るインカポテトと赤ワインソース (+1,300円)

DESSERT デザート

本日のデザート

Living Course

3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・カリフラワーサラダ
- ・合鴨モモ肉とオレンジのカブルマ
- ・トルティージャ
- ・菜の花の中東風マリネ
- ・白身魚のブランダード

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のグリル ヒヨコ豆のペースト入りオランダーズソース
オリーブパウダーとスマック
- ・本日の魚とオマールエビのグリル
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え (+¥1000)

MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚の炭火焼 ラブネソースレンズマメとマジョドラライス
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスライス香るインカポテトと赤ワインソース (+1,300円)

DESSERT デザート

本日のデザート

Special Course

AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

APPETIZER 前菜

寒ブリの軽い燻製 カリフラワームースのサラダ仕立て

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理

本日の魚とオマールエビのグリル

スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え

MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスライス香るインカポテトと赤ワインソース

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート

4,500yen