

WEEKEND LUNCH MENU

CASUAL COURSE [4皿 / 90分制]

3,000

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]

3,600

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 スーパードボワソン 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ライス (+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)