

# 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: 季節野菜のムース・・ハリッサトンナート ピタパン・白菜のエチュベ自家製デュカ・ラスエルハヌートでマリネしたローストポーク
- 2: ブリヒラのカルパッチョ 黄ゆずと季節の野菜 (+700)
- 3: ズワイガニと菜の花のジュレ大根のムースとザクロのアクセント (+1000)
- 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 九条葱とアサリのプサロスパ
- 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: オマール海老とホタテ貝のポワレ 新牛蒡ピュレ ソースアメリケーヌ (+1,900)

**MEAT -肉料理-**

- 1: 柑橘香る奥三河の炭火焼 黄柚子のビガラード
- 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 (+500)
- 3: 牛脛肉のオリエンタルブルギニヨン(+900円)
- 4: 国産牛ランプの炭火焼き 4種のフルーツのデュカ なると金時 (1,200円)
- 5: “三河ビーフ”サーロインのロースト +4,000円※2名様以上のオーダーとなります

**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: 愛知県産いちごのタルト (+1,300)