

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・白菜のエチューベ自家製デュカ・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バ
- 2：富士サーモンのポワレ タラのブランダーズ 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 新牛蒡ピューレ ソースアメリカヌ（+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 パ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ョン（+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 なんと金時（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）