

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

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 (+1,000)

4: フォアグラと渥美うまい豚のクロケット ラスエルハヌート (+1,800)

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: 柑橘香る奥三河鶏の炭火焼 黄柚子のビガラード

2: 渥美うまい豚の炭火焼き 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)

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)

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)