

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: プ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み豚のクロケット ラセルハヌート (+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: 鱈のムニエル ズーグベアルネーズと春野菜
- 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 ソースアメリカーナ (+1,900)

MEAT - 肉料理 -

- 1: 奥三河鶏の炭火焼き 白いんげん豆のクルスファリエポワローのクリームソース
- 2: 渥美うまみ豚の炭火焼き ガストリック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 なんと金時 (+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)