

# 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: シーザーサラダ リビングルームスタイル (+600)
- 3: サーモンと桜のカルパッチョ 愛知県産大葉のジェノベーゼ (+700)
- 4: 秀麗豚とポルト酒のパテ・ド・カンパーニュ ピスタチオのアクセント (+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: 真鯛のポワレ ローランベリエを使用したシャンパンソース (+700)
- 3: 5種海鮮のブイヤベース ラクのアクセント (+1,100)

#### MEAT - 肉料理 -

- 1: 奥三河鶏のロースト グreekヨーグルトレムラード
- 2: 渥美うまみ豚のポルケッタ バルサミコとザータルスパイス (+700)
- 3: 愛知牛ランプの低温調理 赤ワインとシャンピニオン (+1,400)

### 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: フローズンサワーアイス 季節ソース
- 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: 西尾抹茶とギリシャヨーグルトのティラミス (+800)
- 4: 白タヒニと宮崎マンゴーのプリンアラモード ピスタチオアイス (+1,000)