

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：鯖のムニエル 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)