

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 -

東地中海風ミネストローネ

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：サーモンといくらのカルパッチョ 和とモダンオリエンタルの融合 (+700)
- 3：季節野菜のブーケ仕立て 自家製フムスのディップ (+800)
- 4：戻り鰹と秋野菜のテリーヌ ハリッサアイオリ (+1,200)

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：太刀魚の白焼き ビーツと大根のおろし スマックの香り
- 2：本日鮮魚のボワレ ローランペリエを使用したシャンパンソース (+700)
- 3：篠島真蛸の煮込み ブルギニョンバターとローストレモン (+1,100)

MEAT - 肉料理 -

- 1：奥三河鶏のハニージンジャー バターナッツ南瓜
- 2：渥美うまみ豚のグリルステーキ 栗と酢橘のブルノアゼット (+700)
- 3：愛知牛ランプのロースト 朴葉味噌と季節野菜を添えて (+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：キャラメルアイス ソースアングレーズ
- 2：かぼちゃのバスクチーズケーキ キャラメルとナッツ (+600)
- 3：自家製ティラミス ほうじ茶の香りとコーヒーのアクセント (+800)
- 4：愛知県産無花果と白タヒニのパンナコッタ (+1,000)
- 5：キャラメルモンブランのパルフェ 秋のフルーツとナッツのアンサンブル (+1,400)