

1/11(火)~1/31(月)

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・カリフラワーサラダ
- ・合鴨モモ肉とオレンジのカブルマ
- ・トルティージャ
- ・菜の花の中東風マリネ
- ・白身魚のブランダード
- ・季節の野菜で仕上げた本日のスープ

MAIN メイン ※以下より1つお選びください

- ・契約農家さんから仕入れた新鮮野菜盛り合わせ
- ・本日魚のグリル ヒヨコ豆のペースト入りオランダーズソース
オリーブパウダーとスマック
- ・愛知県産錦爽鶏の炭火焼 ラブネソース レンズマメとマジョドラライス
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 ラブネソースレンズマメとマジョドラライス (+¥300)
- ・本日の魚とオマールエビのグリル
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスパイス香るインカポテトと赤ワインソース (+1,300円)

DESSERT デザート

本日のデザート

Living Course

3,600yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・カリフラワーサラダ
- ・合鴨モモ肉とオレンジのカブルマ
- ・トルティージャ
- ・菜の花の中東風マリネ
- ・白身魚のブランダード

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日魚のグリル ヒヨコ豆のペースト入りオランダーズソース
オリーブパウダーとスマック
- ・本日の魚とオマールエビのグリル
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え (+¥1000)

MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚の炭火焼 ラブネソースレンズマメとマジョドラライス
- ・愛知牛ロースの炭火焼 ザータルスパイス香るインカポテトと赤ワインソース (+1,300円)

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

Special Course

AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

5,000yen

FISH 魚料理

本日の魚とオマールエビのグリル
スープドポワソン デュカ香るチーズバケット添え

APPETIZER 前菜

寒ブリの軽い燻製 カリフラワームースのサラダ仕立て

MEAT 肉料理

渥美うまみ豚と愛知牛ロースの炭火焼 シェフお勧め2種ソース

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日のデザート