

8/1(土)~8/16(日)

平日限定コース

1,700yen

APPETIZER 前菜

ミニサラダ
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

- ・太刀魚のグリル リンゴとケーパーのブルノワゼット バルサミコ
- ・渥美うまみ豚の炭火焼き マンゴーとパイナップルのサルサ
- ・オマール海老と本日の魚のブイヤベース (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油のソース (+1,300円)

DESSERT デザート (+300円)

クリームチーズのムース 桃とそのグラニテ

Casual Course

2,400yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・北海道産ミズタコとトマトのセヴィーチェ
- ・鯖のカルパッチョ カラマタオリーブのタブナード
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブとタヒニソース
- ・合鴨とオレンジのパテ
- ・イベリコチョリソとサルシション、オリーブのマリネ

SOUP スープ

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

- ・太刀魚のグリル リンゴとケーパーのブルノワゼット バルサミコ
- ・渥美うまみ豚の炭火焼き マンゴーとパイナップルのサルサ
- ・オマール海老と本日の魚のブイヤベース (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油のソース (+1,300円)

DESSERT デザート

クリームチーズのムース 桃とそのグラニテ

Seasonal Course

3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・北海道産ミズタコとトマトのセヴィーチェ
- ・鯖のカルパッチョ カラマタオリーブのタブナード
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブとタヒニソース
- ・合鴨とオレンジのパテ
- ・イベリコチョリソとサルシション、オリーブのマリネ

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・太刀魚のグリル リンゴとケーパーのブルノワゼット バルサミコ
- ・オマール海老と本日の魚のブイヤベース (+¥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き マンゴーとパイナップルのサルサ
- ・愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油のソース (+1,300円)

DESSERT デザート

クリームチーズのムース 桃とそのグラニテ

Special Course

4,500yen

AMUSE アミューズ

低温調理で仕上げたチキンケバブ タヒニソース

APPETIZER 前菜

マグロとピーツのタルタル ラブネソース ザクロヴィネグレット

SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

FISH 魚料理

オマール海老と本日の魚のブイヤベース

MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼き 三河みりんと白醤油のソース

DESSERT デザート

クリームチーズのムース 桃とそのグラニテ