

8/1(木)~8/31(日)

※お席のお時間は2時間制とさせて頂いております。

## Casual Course

2,600yen / 土日祝 2,800yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・季節野菜のムース
- ・パプリカのマリネ
- ・鯖のリエット ピタパン
- ・チキンケバブ
- ・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

- ・市場直送! 新鮮野菜バーニャカウダ
- ・本日のお魚のグリル フヌイユのガスパチョ **※+900 アワビ添え**
- ・奥三河鶏のグリル ザジキソース
- ・知多ハッピーポークのグリル ザジキソース (+300)
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ムータルドビオレ (+1,300)

### DESSERT デザート

本日のデザート

## Living Course

3,000yen / 土日祝 3,600yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・季節野菜のムース
- ・パプリカのマリネ
- ・鯖のリエット ピタパン
- ・チキンケバブ

### SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

### FISH 魚料理 ※オプションとしてご希望あればお選び下さい

- ・本日のお魚のグリル フヌイユのガスパチョ **※+900 アワビ添え**

### MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・知多ハッピーポークのグリル ザジキソース
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ムータルドビオレ (+1,300)

### DESSERT デザート

本日のデザート / **※土日祝** シェフおすすめ本日のデザート

## Special Course

4,500yen / 土日祝 5,000yen

### AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

### APPETIZER 前菜

鯛とじゃがいものテリーヌ

### SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

### FISH 魚料理

アワビと鮮魚のグリル グルノーブル仕立て

### MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 ムータルドビオレ

### DESSERT デザート

本日のデザート / **※土日祝** シェフおすすめ本日のデザート