

11/1(金)~11/30(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
- ・フィッシュ&チップスとインカの目覚め サワーオニオンディップ
- ・旬の茸のソテー
- ・レンコンのマリネ ザクロ風味
- ・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 カラマンティーナ スマックの香り **※+900 アワビ添え**
- ・奥三河鶏のグリル マスタードソース ザータルスパイス香る南瓜のロースト
- ・知多ハッピーポークのグリル マスタードソース ザータルスパイス香る南瓜のロースト (+300)
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 山栗と茸のソース デュカ (+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
- ・フィッシュ&チップスとインカの目覚め サワーオニオンディップ
- ・旬の茸のソテー
- ・レンコンのマリネ ザクロ風味

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 カラマンティーナ スマックの香り **※+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 マスタードソース ザータルスパイス香る南瓜のロースト
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 山栗と茸のソース デュカ (+1,300)

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

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

FISH 魚料理

アワビと鮮魚のグリル イスラエルワインのロゼソース ビーツ

APPETIZER 前菜

白いんげん豆のムース モンブラン仕立て スマック

MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 山栗と茸のソース デュカ

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

本日のデザート / **※土日祝** シェフおすすめ本日のデザート