

12/1(日)~12/31(火)

※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
- ・蓮根のアラビアータ ラスエルハヌート
- ・低温調理の黒胡椒チキン ラブネソース
- ・白菜のエチュベ コリアンダー風味
- ・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 エゾゲリン・チョルバス **※+900 アワビ添え**
- ・奥三河鶏のグリル 九条ネギのビュレとフムス
- ・知多ハッピーポークのグリル 九条ネギのビュレとフムス **(+300)**
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ラブネソースとグリーンペッパーのタップナード **(+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
- ・蓮根のアラビアータ ラスエルハヌート
- ・低温調理の黒胡椒チキン ラブネソース
- ・白菜のエチュベ コリアンダー風味

### 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 エゾゲリン・チョルバス **※+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 九条ネギのビュレとフムス
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ラブネソースとグリーンペッパーのタップナード **(+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

軽くグリルしたブリヒラのカルパッチョ カラマンティーナと旬野菜

### SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のポタージュ

### FISH 魚料理

アワビと鮮魚のグリル 金時人参のビュレ 焦がしバターのソース デュカ

### MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 ラブネソースとグリーンペッパーのタップナード

### DESSERT デザート

シェフおすすめ本日デザート