



3/1(土)~3/31(月)

Casual Courseは90分制/Living Course & Special Courseは120分制

Casual Course(90分制)

2,600yen / 土日祝 3,000yen

APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・季節野菜のムース
- ・菜の花 スマックマリネ
- ・デュカチキン ザクロピネガーソース
- ・ギリシャヨーグルトのフルーツサラダ
- ・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

- ・市場直送! 新鮮野菜バーニャカウダ
- ・鮮魚のグリル コズバレイヤ **※+900 アワビ添え +1,400 オマール海老半尾**
- ・奥三河鶏のグリル ギリシャ風レモンポテト サルサヴェルデ
- ・知多ハッピーポークのグリル ギリシャ風レモンポテト サルサヴェルデ (+300)
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ソースロマラン ハリッサのエルミシヨネ (+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
- ・菜の花 スマックマリネ
- ・デュカチキン ザクロピネガーソース
- ・ギリシャヨーグルトのフルーツサラダ

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

- ・鮮魚のグリル コズバレイヤ **※+900 アワビ添え +1,400 オマール海老半尾**

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 ギリシャ風レモンポテト サルサヴェルデ
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ソースロマラン ハリッサのエルミシヨネ (+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

シェフからの一品

APPETIZER 前菜

レバームースのバイ ベリーサラダ

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 デュカ香るシャンパンソース

MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 ソースロマラン ハリッサのエルミシヨネ

DESSERT デザート

シェフおすすめ本日デザート