

8/1(火)~8/31(木)

## 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
- ・カッテージチーズのビーンズサラダ
- ・人参のラベ
- ・キャビアドオーベルジーヌ
- ・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 夏野菜のタッパレ

※ +900 アワビ添え / +1500 オマール海老添え

- ・奥三河鶏のグリル ジュドヴィアンドの温かいヴィネグレット
- ・知多ハッピーポークのグリル ジュドヴィアンドの温かいヴィネグレット (+300)
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 マルサラソース (+1300)

### 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
- ・カッテージチーズのビーンズサラダ
- ・人参のラベ
- ・キャビアドオーベルジーヌ

### SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

### FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・本日のお魚のグリル 夏野菜のタッパレ

※ +900 アワビ添え / +1500 オマール海老添え

### 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 ジュドヴィアンドの温かいヴィネグレット
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 マルサラソース (+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

4,600yen / 土日祝 5,100yen

### AMUSE アミューズ

シェフからの一皿

### APPETIZER 前菜

旬のスルメイカと夏野菜のサラダ仕立て

### 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 季節野菜のティアンとブルノアゼット

※ +1500 オマール海老添え

### MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 マルサラソース

### 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