

10/1(日)~10/31(火)

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
- ・モロッカチキン
- ・ほうれん草とベーコンのケーキサレ
- ・紅心大根のマリネ
- ・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 デュクレレ風
- ※+900 アワビ添え
- ・奥三河鶏のグリル リーキとクルミのソース
- ・知多ハッピーポークのグリル リーキとクルミのソース (+300)
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ソースロベール (+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
- ・モロッカチキン
- ・ほうれん草とベーコンのケーキサレ
- ・紅心大根のマリネ

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 デュクレレ風

※+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 リーキとクルミのソース
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼 ソースロベール (+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

戻り鰹のミキュイ
グリーンペッパーのタップナード 大葉のアクセント

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 サルサローザ

MEAT 肉料理

国産牛ランプ肉の炭火焼 ソースロベール

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