

平日限定 WEEKDAYS ONLY

SCENERY

5 Dishes | Mignardises | Café

6,050

Pairing +3,960 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物3種

< PETIT SALE >

ゆり根 ヴァグレットローズ サブレ
Steamed lily bulb, vagrette rose, sable

< HORS-D'OEUVRE FROID >

鰯 ビーツ フェンネル me!農園ハーブ
Fresh yellowtail, beets, fennel oil, herbs

< POISSON >

鯖 備中蓮根 白子 九平次酒粕
Grilled Spanish mackerel, lotus, milt, KUHEIJI sake kasu

< VIANDE >

あいち姫豚 地野菜 エストラゴン
Roasted Aichi pork, local seasonal vegetables, estragon

or

知多牛 地野菜 トリュフ +2,750
Roasted Chita beef, local seasonal vegetables, truffles

< DESSERT >

林檎 エピス 塩キャラメル
Spiced stewed apples, salted caramel ice cream

< MIGNARDISES >

小菓子

SEASON

6 Dishes | Mignardises | Café

7,700

Pairing + 5,720 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 4種

〈 PETIT SALE 〉

ゆり根 ヴァグレットローズ サブレ
Steamed lily bulb, vagrette rose, sable

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

鰯 ビーツ フェンネル me!農園ハーブ
Fresh yellowtail, beets, fennel oil, herbs

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

|VEGAN| アブラナ科 ブロッコリー ヴィーガン
Baked broccoli in brassicaceae, vegan

〈 POISSON 〉

鱈 備中蓮根 白子 九平次酒粕
Grilled Spanish mackerel, lotus, milt, KUHEIJI sake kasu

〈 VIANDE 〉

あいち鴨 人参 アンディーブ
Roasted Aichi duck, carrot puree, chicory

or

知多牛 地野菜 トリュフ +2,750
Roasted Chita beef, local seasonal vegetables, truffles

〈 DESSERT 〉

林檎 エピス 塩キャラメル
Spiced stewed apples, salted caramel ice cream

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子

FOREST

7 Dishes | Mignardises | Café

13,200

Pairing + 7,700 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 4種

〈 PETIT SALE 〉

ゆり根 ヴァグレットローズ サブレ
Steamed lily bulb, vagrette rose, sable

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

コウイカ セロリラブ ブラックレモン
Squid, celery root, black lemon

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

鰯 ビーツ フェンネル me!農園ハーブ
Fresh yellowtail, beets, fennel oil, herbs

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

|VEGAN| アブラナ科 ブロッコリー ヴィーガン
Baked broccoli in brassicaceae, vegan

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

ハタ 備中蓮根 白子 九平次酒粕
Grilled grouper, lotus, milt, KUHEIJI sake kasu

〈 VIANDE 〉

知多牛 地野菜 トリュフ
Roasted Chita beef, local seasonal vegetables, truffles

〈 DESSERT 〉

林檎 エピス 塩キャラメル
Spiced stewed apples, salted caramel ice cream

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子