

平日限定 WEEKDAYS ONLY

NATURE

7 Dishes | Mignardises | Café

8,800

Pairing +6,820 ... 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

< 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 >

栗 キャトルエピス エスプレッソ

Chestnut, quatre epices ice cream, espresso

< MIGNARDISES >

小菓子

TERROIRE

8 Dishes | Mignardises | Café

14,300

Pairing +7,480 ... 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 〉

三河魚介 海苔 柚子 和泉素麺

Mikawa seafood, seaweed, yuzu, local somen noodles

〈 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 〉

あいち鴨 熟成 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 〉

栗 キャトルエピス エスプレッソ

Chestnut, quatre epices ice cream, espresso

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子

GASTRONOMY

9 Dishes | Mignardises | Café

19,800

Pairing +9,900 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 5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 〉

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 〉

三河魚介 海苔 柚子 和泉素麺

Mikawa seafood, seaweed, yuzu, local somen noodles

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

渡り蟹 カリフラワー ビスク

Fried blue crab, cauliflower, bisque

〈 POISSON 〉

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 〉

栗 キャトルエピス エスプレッソ

Chestnut, quatre epices ice cream, espresso

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子