

平日限定 WEEKDAYS ONLY

NATURE

7 Dishes | Mignardises | Café

8,800

Pairing +7,150 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 4種

〈 PETIT SALE 〉

シューサレ 牛蒡 カカオ

Cream puff, burdock, cocoa

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

あいち鴨 ソリレス

Aichi duck oyster pâté with ruby onions

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

鰹 ジャガイモ ニラ

Grilled bonito with straw, mashed potatoes, garlic chive oil

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

| VEGAN | ヤングコーン ロメスコ

Baby corn beignets with romesco sauce and spices, vegan

〈 POISSON 〉

真鯛 蔓紫 紫蘇

Grilled sea bream, malabar spinach, shiso, pistou sauce

〈 VIANDE 〉

あいち鴨 緑豆 山椒

Roasted Aichi duck, green beans, Japanese pepper, fourme d'ambert

or

いなべ牛 地産野菜 黒ビール +2,750

Roasted Inabe beef, local vegetables, dark beer sauce

〈 DESSERT 〉

メロン サボテン ジン

Fresh melon and cactus ice cream, gin granita

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子

TERROIRE

8 Dishes | Mignardises | Café

14,300

Pairing +7,920 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 4種

〈 PETIT SALE 〉

シューサレ 牛蒡 カカオ

Cream puff, burdock, cocoa

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

あいち鴨 ソリレス

Aichi duck oyster pâté with ruby onions

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

鰹 ジャガイモ ニラ

Grilled bonito with straw, mashed potatoes, garlic chive oil

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

| VEGAN | ヤングコーン ロメスコ

Baby corn beignets with romesco sauce and spices, vegan

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

大あさり グリーンアスパラ グラタン

Clam and green asparagus gratin with artichoke fritters

〈 POISSON 〉

伊佐木 蔓紫 紫蘇

Grilled grunt, malabar spinach, shiso, pistou sauce

〈 VIANDE 〉

Cépages あいち鴨 緑豆 山椒

Roasted aged Aichi duck, green beans, Japanese pepper, fourme d'ambert

or

いなべ牛 地産野菜 黒ビール +2,750

Roasted Inabe beef, local vegetables, dark beer sauce

〈 DESSERT 〉

メロン サボテン ジン

Fresh melon and cactus ice cream, gin granita

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子

GASTRONOMY

9 Dishes | Mignardises | Café

19,800

Pairing +10,450 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 5種

〈 PETIT SALE 〉

シューサレ 牛蒡 カカオ

Cream puff, burdock, cocoa

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

あいち鴨 ソリレス

Aichi duck oyster pâté with ruby onions

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

鰹 ジャガイモ ニラ

Grilled bonito with straw, mashed potatoes, garlic chive oil

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

| VEGAN | ヤングコーン ロメスコ

Baby corn beignets with romesco sauce and spices, vegan

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

大あさり グリーンアスパラ グラタン

Clam and green asparagus gratin with artichoke fritters

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

車海老 和泉素麺 トムヤンクン

Tom yum goong with prawns and local somen noodles

〈 POISSON 〉

伊佐木 蔓紫 紫蘇

Grilled grunt, malabar spinach, shiso, pistou sauce

〈 VIANDE 〉

いなべ牛 地産野菜 黒ビール

Roasted Inabe beef, local vegetables, dark beer sauce

〈 DESSERT 〉

メロン サボテン ジン

Fresh melon and cactus ice cream, gin granita

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子