

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 >

シューサレ 新じゃがいも チョリソー

Cream puff, potatoes, chorizo

< AMUSE-BOUCHE >

ホタルイカ 菜花 地がらし 古代米

Firefly squid, canola flowers, local mustard, ancient rice

< HORS-D'OEUVRE FROID >

真鯛 春豆 昆布 コリアンダー

Fresh sea bream, snap peas, fermented tomato, coriander

< HORS-D'OEUVRE CHAUD >

|VEGAN| 筍 木の芽 山椒 ヴィーガン

Fried bamboo shoots, kinome, sansho pepper, vegan

< POISSON >

渥美サーモン 春キャベツ 桜エビ

Roasted Atsumi salmon, cabbage, sakura shrimp

< VIANDE >

あいち鴨 落の臺 レタス

Roasted Aichi duck, butterbur sprout, lettuce

or

熟成知多牛 山葵 地産野菜 +2,750

Roasted Chita beef, wasabi, local vegetables

< DESSERT >

ブラッドオレンジ ショコラ ローズマリー

Fresh blood orange, chocolate, rosemary ice cream

< 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 〉

シューサレ 新じゃがいも チョリソー

Cream puff, potatoes, chorizo

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

ホタルイカ 菜花 地がらし 古代米

Firefly squid, canola flowers, local mustard, ancient rice

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

真鯛 春豆 昆布 コリアンダー

Fresh sea bream, snap peas, fermented tomato, coriander

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

|VEGAN| 筍 木の芽 山椒 ヴィーガン

Fried bamboo shoots, kinome, sansho pepper, vegan

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

白魚 新玉ねぎ パプリカ

Sauteed shirauo, onion, bell pepper oil

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

平目 春キャベツ 桜エビ

Roasted flounder, cabbage, sakura shrimp

〈 VIANDE 〉

神経めあいち鴨 露の臺 シュクリース

Roasted premium Aichi duck, butterbur sprout, sucrine

or

熟成知多牛 山葵 地産野菜 +2,750

Roasted Chita beef, wasabi, local vegetables

〈 DESSERT 〉

ブラッドオレンジ ショコラ ローズマリー

Fresh blood orange, chocolate, rosemary ice cream

〈 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 〉

シューサレ 新じゃがいも チョリソー

Cream puff, potatoes, chorizo

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

ホタルイカ 菜花 地がらし 古代米

Firefly squid, canola flowers, local mustard, ancient rice

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

真鯛 春豆 昆布 コリアンダー

Fresh sea bream, snap peas, fermented tomato, coriander

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

|VEGAN| 筍 木の芽 山椒 ヴィーガン

Fried bamboo shoots, kinome, sansho pepper, vegan

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

白魚 新玉ねぎ パプリカ

Sauteed shirauo, onion, bell pepper oil

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

平貝 独活 知多海苔

Pen shell and seaweed millefeuille, udo

〈 POISSON 〉

平目 春キャベツ 桜エビ

Roasted flounder, cabbage, sakura shrimp

〈 VIANDE 〉

熟成知多牛 山葵 地産野菜

Roasted Chita beef, wasabi, local vegetables

〈 DESSERT 〉

ブラッドオレンジ ショコラ ローズマリー

Fresh blood orange, chocolate, rosemary ice cream

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子