

平日限定 WEEKDAYS ONLY

## NATURE

7 Dishes | Mignardises | Café

8,800

---

Pairing +6,600 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 4種

---

〈 PETIT SALE 〉

プチクロワッサン ブロッコリー デュガ

Croissants, broccoli , dukkah

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

知多美人蕎麦 クレープ あいち姫豚 リエット レタス

Chita bijin soba crepe, pork rillettes and lettuce

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

平目 春豆 日向夏 カルパッチョ

Fresh flatfish, green beans, citrus fruit, mustard

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

|VEGAN| 筍 山菜 ロメスコ 山椒 ヴィーガン

Baked bamboo shoots covered with rice flour, wild vegetables, romesco sauce

〈 POISSON 〉

鯖 蛍烏賊 ハーブ チョリソー

Roasted Japanese spanish mackerel, firefly squid tapenade, herb and chorizo sauce

〈 VIANDE 〉

あいち鴨 新ジャガイモ ザワークラフト

Roasted Aichi duck, local potatoes and cabbage, Alsace style

..... or .....

田原牛 新玉葱 フルムダンベール モリーユ茸 +2,750

Roasted Tahara beef rump, onion and flumm d'ambert, morilles mushroom sauce

〈 DESSERT 〉

デコポン クローブ ミルクチョコレート

Citrus fruit dekopon and cloves iced parfait, white chocolate

〈 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 〉

プチクロワッサン ブロッコリー デュガ

Croissants, broccoli , dukkah

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

知多美人蕎麦 クレープ あいち姫豚 リエット レタス

Chita bijin soba crepe, pork rillettes and lettuce

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

平目 春豆 日向夏 カルパッチョ

Fresh flatfish, green beans, citrus fruit, mustard

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

|VEGAN| 筍 山菜 ロメスコ 山椒 ヴィーガン

Baked bamboo shoots covered with rice flour, wild vegetables, romesco sauce

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

蕪 白魚 サフラン ヴルデー

Turnip and Shirauo velouté with saffron flavor

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

オマール海老 ホワイトアスパラ 桜海老 鶏卵 エスニック

Fried lobster with sauteed white asparagus, scrambled eggs, spices

〈 VIANDE 〉

仔羊 新ジャガイモ ザワークラフト

Roasted lamb, local potatoes and cabbage, Alsace style

OR

田原牛 新玉葱 フルムダンベール モリーユ茸 +2,750

Roasted Tahara beef rump, onion and flumm d'ambert, morilles mushroom sauce

〈 DESSERT 〉

デコポン クローブ ミルクチョコレート

Citrus fruit dekopon and cloves iced parfait, white chocolate

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子

## GASTRONOMY

9 Dishes | Mignardises | Café

19,800

Pairing +9,680 ... コース料理に合わせたお薦めのお飲み物 5種

〈 PETIT SALE 〉

プチクロワッサン ブロッコリー デュガ

Croissants, broccoli , dukkah

〈 AMUSE-BOUCHE 〉

知多美人蕎麦 クレープ あいち姫豚 リエット レタス

Chita bijin soba crepe, pork rillettes and lettuce

〈 HORS-D'OEUVRE FROID 〉

平目 春豆 日向夏 カルパッチョ

Fresh flatfish, green beans, citrus fruit, mustard

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

|VEGAN| 筍 山菜 ロメスコ 山椒 ヴィーガン

Baked bamboo shoots covered with rice flour, wild vegetables, romescosauce

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

蕪 白魚 サフラン ヴルデー

Turnip and Shirauo velouté with saffron flavor

〈 HORS-D'OEUVRE CHAUD 〉

オマール海老 ホワイトアスパラ 桜海老 鶏卵 エスニック

Fried lobster with sauteed white asparagus, scrambled eggs, spices

〈 POISSON 〉

河豚 蛍烏賊 ハーブ チョリソー

Roasted Japanese globefish, firefly squid tapenade, herb and chorizo sauce

〈 VIANDE 〉

田原牛 新玉葱 フルムダンベール モリーユ茸

Roasted Tahara beef rump, onion and flumm d'ambert, morilles Mushroom Sauce

〈 DESSERT 〉

デコポン クローブ ミルクチョコレート

Citrus fruit dekopon and cloves iced parfait, white chocolate

〈 MIGNARDISES 〉

小菓子