

11月 秋の終わり、冬の香りがちらほらと・・・寒さが身に沁み始め、食材たちも移り変わります。心温まりますよう・・・

ランチ ¥3000

お口直し

パイにパプリカパウダー、ゴーダチーズソース、スパイスを効かせた、銀杏

季節の贈り物 (お皿左側より)

洋梨、ボロニアソーセージ、渥美うまみとん、紅玉林檜、生ハム (ハモンセラノー)、鱈、聖護院蕪、人参、大根、里芋、海老 (バナメイ)、ビーツ

温製パスタ

鰯、キャベツ、ドライトマトのペペロンチーノ

メイン

南知多ハッピーポーク ひよこ豆とトマトの煮込み

デザート+500

栗のブディーノ (プリン)、
林檎ヨーグルト、ピスタチオ
栗粉入りの揚げパスタにシナモンシュガー

ランチ ¥5000

お口直し

パイにパプリカパウダー、ゴーダチーズソース、スパイスを効かせた、銀杏

季節の贈り物 (お皿左側より)

洋梨、ボロニアソーセージ、渥美うまみとん、紅玉林檜、生ハム (ハモンセラノー)、鱈、聖護院蕪、人参、大根、里芋、海老 (バナメイ)、ビーツ

温製パスタ・リゾット

・秋刀魚、松太郎 (松茸と椎茸の掛け合わせ)、シチリアのカラスミ

・真牡蠣と、ポロ葱、ドライトマトのリゾット

メイン

仏) ルージェ 鴨のロースト 赤ワインソース

デザート +500

栗のブディーノ (プリン)、
林檎ヨーグルト、ピスタチオ
栗粉入りの揚げパスタにシナモンシュガー

※仕入れ状況により食材が変更することがあります。税込価格

11月 秋の終わり、冬の香りがちらほらと・・・寒さが身に沁み始め、食材たちも移り変わります。心温まりますよう・・・

ディナー ¥6200

お口直し

パイにパプリカパウダー、ゴータチーズソース、
スパイスを効かせた、銀杏

季節の贈り物 (お皿左側より)

洋梨、ボロニアソーセージ、渥美うまみとん、紅玉林檜、
生ハム (ハモンセラノ)、鰯、聖護院蕪、
人参、大根、里芋、海老 (バナメイ)、ピーツ

温製パスタ・リゾット

・秋刀魚、松太郎 (松茸と椎茸の掛け合わせ)、
シチリアのカラスミ

・真牡蠣と、ポロ葱、ドライトマトのリゾット

メイン

仏) ルージェ 鴨のロースト 赤ワインソース トリュフ

デザート

栗のブディーノ (プリン)、
林檎ヨーグルト、ピスタチオ
栗粉入りの揚げパスタにシナモンシュガー

活オマール海老コース

(3日前までの完全予約)

¥9000 (ディナー)

¥6200コースの内容

+

活オマール海老の鉄板焼き

プリップリの弾ける美味しさをご堪能ください!

※お一人様、半身をお付けするため、
偶数人数でのご予約をお願いしております。

¥8200(9品) ¥10000(10品)

※3日前要予約にて
承っております。

※仕入れ状況により食材が変更することがあります。税込価格