

## ランチ ¥3800

## ・お口通し

鮫鱈の肝 トピナンプルル（菊芋、あぐりーも）

## ・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

聖護院蕪、しらす、柚子、メジマグロ、トマト  
 （カネイチ農園）、白ごま、ヤリイカ、黒米、源助大根、  
 苺（のんほい苺園）、人参、奥三河鶏、  
 加賀蓮根、渥美うまみとん、オリーブ

## ・温製パスタ

白魚と、菜の花

## ・メイン

パールポークほろよい 伊勢志摩

or

田原牛 +1200円

## ・デザート+500

苺（のんほい苺園）と温かいベリーのスープ、  
 チョコレートのジェラート

・piccola pasticceria ・caffe

## ランチ ¥6900

## ・お口通し

鮫鱈の肝 トピナンプルル（菊芋、あぐりーも）

## ・季節の贈り物（前菜の盛合せ）（お皿左側より）

聖護院蕪、しらす、柚子、メジマグロ、トマト  
 （カネイチ農園）、白ごま、ヤリイカ、黒米、源助大根、  
 苺（のんほい苺園）、人参、奥三河鶏、  
 加賀蓮根、渥美うまみとん、オリーブ

## ・温製パスタ（2種）

・白魚と、菜の花、からすみ トロフィエ

・紅はるかのトルテッリ マスカルポーネと、プロシュート  
 セージバター

## ・メイン

田原牛

## ・デザート+500

苺（のんほい苺園）と温かいベリーのスープ、  
 チョコレートのジェラート

・piccola pasticceria ・caffe

2月

寒さが厳しい・・・そんな時期の食材たちは力強く、美味しくなります。春の息吹もちらほらと・・・心温まりますように。

## ディナー ¥7400

### ・お口直し

鮫鱈の肝 トピナンプルル (菊芋、あぐりーも)

### ・季節の贈り物 (前菜の盛合せ) (お皿左側より)

聖護院蕪、しらす、柚子、メジマグロ、トマト  
(カネイチ農園)、白ごま、ヤリイカ、黒米、源助大根、  
苺(のんほい苺園)、人参、奥三河鶏、  
加賀蓮根、渥美うまみとん、オリーブ

### ・温製パスタ (2種)

・白魚と、菜の花、からすみ トロフィエ

・紅はるかのとルテッリ マスカルポーネと、プロシュート  
セージバター

### ・メイン

田原牛

### ・デザート+500

苺(のんほい苺園)と温かいベリーのスープ、  
チョコレートのジェラート

・piccola pasticceria ・caffe

## 活オマール海老コース

(3日前までの完全予約)

¥9900 (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。

¥9400(9品) ¥12000(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