3月　春の息吹を感じる3月。　海も山も元気になって欣喜雀躍・・・・美味しい食材たちが心に花を咲かせてくれます。

## ランチ￥3800

・お口通し
・新玉葱のパンナコッタ、生ハム（スペイン）

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）
富山　白えび、百合根、トマト（豊川）、信州サーモン、
インカのめざめ、モッツァレラ、苺(豊橋のんほい苺園)、
静岡　アメーラトマト、平貝、はるか

・パスタ
・ホタルイカと、初春の野菜
（うるい、菜花、高菜、春キャベツ等）オイルソース

・メイン
みかわ姫豚のポルケッタ（肩ロースの香草巻き）

・デザート
桜とマスカルポーネ、フランボワーズのエクレア、
宇治抹茶のカタラーナ　＋500

・piccola pasticcerica　・caffe

## ランチ￥6900

・お口通し
・新玉葱のパンナコッタ、生ハム（スペイン）

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）
富山　白えび、伊）キャビア、百合根、トマト（豊川）、
信州サーモン、インカのめざめ、モッツァレラ、
苺(のんほい苺園)、静岡　アメーラトマト、平貝、はるか

・パスタ
・ホタルイカと、初春の野菜
（うるい、菜花、高菜、春キャベツ等）オイルソース

・渥美　垂下アサリ、国産ホワイトアスパラ、青海苔

・メイン
知多牛　響

・デザート
桜とマスカルポーネ、フランボワーズのエクレア、
宇治抹茶のカタラーナ　＋500

・piccola pasticcerica　・caffe

※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

3月　春の息吹を感じる3月。　海も山も元気になって欣喜雀躍・・・・美味しい食材たちが心に花を咲かせてくれます。

## ディナー￥7400

・お口通し
・新玉葱のパンナコッタ、生ハム（スペイン）

・季節の贈り物（前菜の盛合せ）
富山　白えび、伊）キャビア、百合根、トマト（豊川）、
信州サーモン、インカのめざめ、モッツァレラ、
苺(のんほい苺園)、静岡　アメーラトマト、平貝、はるか

・パスタ
・ホタルイカと、初春の野菜
（うるい、菜花、高菜、春キャベツ等）オイルソース

・渥美　垂下アサリ、国産ホワイトアスパラ、青海苔

・メイン
知多牛　響

・デザート
桜とマスカルポーネ、フランボワーズのエクレア、
宇治抹茶のカタラーナ

・piccola pasticcerica　・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