

5月

新緑の季節・・・爽やかな風に吹かれ、食材たちも有頂天外。 疲れた身体と心を癒してくれます。

## ランチ ¥3800

### ・お口直し

シューに詰めた、クリームチーズソース、生ハムとナッツ

### ・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

ほうじ茶 (妙香園)、赤車海老、筍、三河赤鶏、  
メバチマグロ、名古屋コーチン卵、  
稚鮎、加賀太胡瓜、姫サザエ

### ・パスタ

三河の魚介 (蛸や鱸、黒鯛など) の煮込み、  
ラグーソース

### ・メイン

・南知多 ハッピーポーク

or

・知岩手 短角和牛 シンシン +1200

### ・デザート

ティラミス、アルフォンソマンゴーのソルベと  
カカオのマリアージュ +500

・piccola pasticceria ・caffe

## ランチ ¥6900

### ・お口直し

シューに詰めた、クリームチーズソース、生ハムとナッツ

### ・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

ほうじ茶 (妙香園)、赤車海老、筍、三河赤鶏、  
メバチマグロ、名古屋コーチン卵、  
稚鮎、加賀太胡瓜、姫サザエ

### ・パスタ

・富山湾の宝石 白海老と、焼き空豆の  
冷製フェデリーニ からすみ添え

・三河の魚介 (蛸や鱸、黒鯛など) の煮込み、  
ラグーソース

### ・メイン

・知岩手 短角和牛 シンシン

### ・デザート

ティラミス、アルフォンソマンゴーのソルベと  
カカオのマリアージュ +500

・piccola pasticceria ・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

5月

新緑の季節・・・爽やかな風に吹かれ、食材たちも有頂天外。 疲れた身体と心を癒してくれます。

## ディナー ¥7400

### ・お口直し

シューに詰めた、クリームチーズソース、生ハムとナッツ

### ・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

ほうじ茶 (妙香園)、赤車海老、筍、三河赤鶏、  
メバチマグロ、名古屋コーチン卵、  
稚鮎、加賀太胡瓜、姫サザエ

### ・パスタ (冷製・温製)

・富山湾の宝石 白海老と、焼き空豆の  
冷製フェデリーニ からすみ添え

・三河の魚介 (蛸や鱸、黒鯛など) の煮込み、  
ラグーソース

### ・メイン

・知岩手 短角和牛 シンシン

### ・デザート

ティラミス、アルフォンソマンゴーのソルベと  
カカオのマリアージュ

・piccola pasticceria ・caffè

## 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