

4月 春の訪れ・・・気持ちも新たに心機一転。パワー溢れる食材たちが心地よい風を吹かせてくれます。

ランチ ¥3800

・お口直し

苺(豊橋のんほい苺園)、キャロットラペ、
自家製プロシュートコット(うまみとん)

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)

極上しらす、ブロッコリー、初カツオ、トマト(豊川)
飯蛸、空豆、日向夏、
メヒカリ、真牡蠣(篠島、朋輩)、キウイ

・パスタ

桜海老のプリマベラ(春の野菜)オイルソース

・メイン

・群馬 大和豚

or

・知多牛 響“心に響く上質な味わい” ランプと、
生ハムのサルティンボッカ +1200

・デザート

ブラッドオレンジのパナコッタと、
エスプレッソのジェラート +500

・piccola pasticceria ・caffe

ランチ ¥6900

・お口直し

苺(豊橋のんほい苺園)、キャロットラペ、
自家製プロシュートコット(うまみとん)

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)

極上しらす、ブロッコリー、初カツオ、トマト(豊川)
飯蛸、空豆、日向夏、
メヒカリ、真牡蠣(篠島、朋輩)、キウイ

・パスタ・ニョッキ

・由比 桜海老のプリマベラ(春の野菜)オイルソース

・九十九里 地蛤と、桑名の筍 新玉葱のスープ
新男爵のニョッキ

・メイン

・知多牛 響“心に響く上質な味わい” ランプと
生ハムのサルティンボッカ

・デザート

ブラッドオレンジのパナコッタと、
エスプレッソのジェラート +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

4月 春の訪れ・・・ 気持ちも新たに心機一転。パワー溢れる食材たちが心地よい風を吹かせてくれます。

ディナー ¥7400

・お口直し

苺(豊橋のんほい苺園)、キャロットラペ、
自家製プロシュートコット(うまみとん)

・季節の贈り物(前菜の盛合せ)

極上しらす、ブロッコリー、初カツオ、トマト(豊川)
飯蛸、空豆、日向夏、
メヒカリ、真牡蠣(篠島、朋輩)、キウイ

・パスタ・ニョッキ

・由比 桜海老のブリマベラ(春の野菜)オイルソース

・九十九里 地蛤と、桑名の筍 新玉葱のスープ
新男爵のニョッキ

・メイン

・知多牛 響“心に響く上質な味わい”ランプと
生ハムのサルティンボッカ

・デザート

ブラッドオレンジのパンナコッタと、
エスプレッソのジェラート

・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