

7月 暑い日々・・・ 疲れた身体を一休み。自然の恵みで心、癒されますように・・・。

ランチ ¥3800

・お口直し

枝豆、ヨーグルト、はちみつ

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

ズワイ蟹、めかぶ、ライム、グレープフルーツ、鮎
小玉西瓜、天然ヒラマサ、
長野夏鹿、紫蘇、鶏の卵、長野ブルーベリー、活メ鱧

・パスタ

天然 マル鱸 (スズキ) と、ズッキーニ
とうもろこし、トマトのオイルソース

・メイン

愛知 みかわ豚

or

・国産和牛 ハラミのタリアータ サマートリュフ +1200

・デザート +500

愛知 銀河スイカのパンナコッタ、バジルミントのソルベ

・piccola pasticceria ・caffe

ランチ ¥6900

・お口直し

枝豆、ヨーグルト、はちみつ

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

ズワイ蟹、めかぶ、ライム、グレープフルーツ、鮎
小玉西瓜、天然ヒラマサ、
長野夏鹿、紫蘇、鶏の卵、長野ブルーベリー、活メ鱧

・パスタ (冷製・温製)

・生雲丹と、オクラの冷製フェデリーニ

・天然 活メ穴子と、ズッキーニ

とうもろこし、トマトのオイルソース

・メイン

・国産和牛 ハラミのタリアータ サマートリュフ

or

オマール海老の鉄板焼き

・デザート +500

愛知 銀河スイカのパンナコッタ、バジルミントのソルベ

・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

7月 暑い日々・・・ 疲れた身体を一休み。自然の恵みで心、癒されますように・・・。

ディナー ¥7400

・お口直し

枝豆、ヨーグルト、はちみつ

・季節の贈り物 (前菜の盛合せ)

ズワイ蟹、めかぶ、ライム、グレープフルーツ、鮎
小玉西瓜、天然ヒラマサ、
長野夏鹿、紫蘇、鶏の卵、長野ブルーベリー、活め鱧

・パスタ (冷製・温製)

・生雲丹と、オクラの冷製フェデリーニ

・天然 活め穴子と、ズッキーニ
とうもろこし、トマトのオイルソース

・メイン

・国産和牛 ハラミのタリアータ サマートリュフ
or
オマール海老の鉄板焼き

・デザート

愛知 銀河スイカのパンナコッタ、バジルミントのソルベ

・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)

¥7400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