

Apr.22th - Jul.15th

DINNER COURSE

JPY 6,000-

Appetizer

ホタルイカとそら豆のセルクル仕立て アサリのソース
Firefly Squid and fava bean Cercle Style

Soup

ビシソワーズ
Vichyssoise

Past

シラスと魚介ラグーのトマトスパゲッティニ
Spaghettini Tomato with Whitebait and Stewed Seafood

Main

みかわ豚肩ロースのグリル シャリアピンソース
Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Chaliapin Sauce
or
あいち牛サーロインのグリル グレイビーソース (+2,000-)
Grilled "Aichi Beef" Sirloin with Gravy Sauce (+2,000-)

Dessert

下記から当日 1 品お選びください
チェリーと紅茶のパブロバ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ
紅茶ティラミス / メロンショートケーキ
Cherry & Tea Pavlova
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake
Tea Tiramisu or Melon Sponge Cake

コーヒー / 紅茶
Coffee or Tea

全て税・サービス料込みの価格でございます
All prices include tax and service charges

FREE DRINK

JPY 3,000-

スパークリングワイン
ノンアルコールスパークリング

グラスワイン 白・赤

ビール

レモンサワー

焼酎 芋・麦
(ロック・水割り・ソーダ割り)

ウイスキー “陸”
(ロック・水割り・ソーダ割り)

カクテル

カシスオレンジ / カシスソーダ / カシスウーロン
ファジーネーブル / ピーチソーダ / ピーチウーロン

ソフトドリンク

(オレンジ / アップル / ジンジャーエール / ウーロン茶)