

Jan.15th - Mar.10th

DINNER COURSE

JPY 6,000-

Appetizer

ブリのカルパッチョとカリフラワーのムース

Yellowtail Carpaccio with Cauliflower Mousse

Soup

クラムチャウダー

Clam Chowder

Pasta

パンチェッタとブロッコリーのトマト スパゲッティーニ

Spaghettini Tomato with Pancetta and Broccoli

Main

みかわ豚肩ロースのグリル 白菜のクリームソース

Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Chinese Cabbage Cream Sauce

or

あいち牛サーロインのグリル (+2,000-)

Grilled "Aichi Beef" Sirloin (+2,000-)

Dessert

下記から当日 1 品お選びください

チョコレートとベリーのパブロバ / アップルパイ
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ
いちごのティラミス / チョコレートショートケーキ

Chocolate & Berry Pavlova or Apple Pie
Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake
Strawberry Tiramisu or Chocolate 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

Mar.11th - Apr.21th

DINNER COURSE

JPY 6,000-

Appetizer

白身魚と野菜のテリーヌ

White Meat Fish and Vegetable Terrine

Soup

マダイのアクアパッツァ

Red Sea Bream Acqua Pazza

Pasta

春キャベツと新タマネギのトマトスパゲッティーニ チキンのコンフィ添え
Spaghettini Tomato with Spring Cabbage, Spring Onion and Chicken Confit

Main

みかわ豚肩ロースのグリル ルッコラのソース

Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Arugula 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

桜香るイチゴのパブロボ

バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ

抹茶ティラミス / ショートケーキ

Strawberry Pavlova with Sakura Flavor

Basque Cheesecake or Brûlée Basque Cheesecake

Matcha Tiramisu or 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