

LUNCH CHARCOAL COURSE

¥7,800

\*乾杯酒付き

アミューズ

炭火焼とうもろこしの冷製スープ  
ゲラント塩のスティック添え

前菜

季節野菜のテリーヌ  
サフランクリームソース

温菜

昆布でマリネしたささみの低温キュイ  
マッシュルームのコンソメ添え

魚料理

愛知県産大葉とオマール海老の一皿

ゆずのグラニテ

肉料理

愛知牛の炭火焼 低温ロースト

メゴ飯

炭火焼鯛茶漬

デザート

グレープフルーツのジュレ  
フロマージュブランソース

コーヒー又はほうじ茶

LUNCH CHARCOAL COURSE

¥7,800

\*乾杯酒付き

アミューズ

炭火焼とうもろこしの冷製スープ  
ゲラント塩のスティック添え

前菜

季節野菜のテリーヌ  
サフランクリームソース

温菜

昆布でマリネしたささみの低温キュイ  
マッシュルームのコンソメ添え

魚料理

愛知県産大葉とオマール海老の一皿

ゆずのグラニテ

肉料理

愛知牛の炭火焼 低温ロースト

メゴ飯

炭火焼鯛茶漬

デザート

グレープフルーツのジュレ  
フロマージュブランソース

コーヒー又はほうじ茶

LUNCH CHARCOAL COURSE

¥7,800

\*乾杯酒付き

アミューズ

炭火焼とうもろこしの冷製スープ  
ゲラント塩のスティック添え

前菜

季節野菜のテリーヌ  
サフランクリームソース

温菜

昆布でマリネしたささみの低温キュイ  
マッシュルームのコンソメ添え

魚料理

愛知県産大葉とオマール海老の一皿

ゆずのグラニテ

肉料理

愛知牛の炭火焼 低温ロースト

メゴ飯

炭火焼鯛茶漬

デザート

グレープフルーツのジュレ  
フロマージュブランソース

コーヒー又はほうじ茶