

## COUNTER COURSE

### 温かいスープ

冬野菜のクラムチャウダー根菜のグリル添え

### 前菜

炭火で焼き上げた名古屋コーチンと  
フォアグラのプレッセ パルサミコソース

### 温前菜

国産牛頬の赤ワイン煮込みと季節野菜添え

### お魚料理

カナダ産オマール海老の炭火焼き  
菜の花ソース

### お口直し

ゆずのグラニテ

### お肉料理

あいち牛の炭火焼き低温ロースト  
和と洋の2色ソース

### メ飯

名古屋コーチンの極上玉子掛け御飯  
八丁味噌の焼き味噌添え

### デザート

オレンジの小さなテリーヌ  
フロマージュブランソース

コーヒー 又は ほうじ茶

## COUNTER COURSE 6,500yen

### 温かいスープ

冬野菜のクラムチャウダー根菜のグリル添え

### 前菜

炭火で焼き上げた名古屋コーチンと  
フォアグラのプレッセ パルサミコソース

### 温前菜

国産牛頬の赤ワイン煮込みと季節野菜添え

### お魚料理

カナダ産オマール海老の炭火焼き  
菜の花ソース

### お口直し

ゆずのグラニテ

### お肉料理

あいち牛の炭火焼き低温ロースト  
和と洋の2色ソース

### メ飯

名古屋コーチンの極上玉子掛け御飯  
八丁味噌の焼き味噌添え

### デザート

オレンジの小さなテリーヌ  
フロマージュブランソース

コーヒー 又は ほうじ茶