

## COUNTER COURSE 6,500yen

### アミューズ

オマール海老の炭火焼きと  
季節野菜のピンチョス

### 前菜

季節野菜の小さなテリーヌ  
サフランクリームソース

### スープ

バターナッツのポタージュ

### お魚料理

天然平目のグリル ドライトマトソース

### 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

### お飯

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

林檎のオープンタルト  
シンプルなピューレとバニラアイス添え

コーヒー 又は ほうじ茶