

## COUNTER COURSE 6,500yen

温かいスープ

青首蕪のポタージュ 帆立のグリル

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 パルサミソース

温前菜

蝦夷鮑の炭火焼き焦がしバターソース

お魚料理

カナダ産オマール海老の炭火焼きと  
マッシュルームのピューレ

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

宝石に見立てた紅玉のテリーヌと  
キャラメルに仕上げたピューレ添え

コーヒー 又は ほうじ茶