

CHARCOAL COURSE

7,500yen

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

季節野菜 10 種テリーヌと帆立の炭火焼き添え

温菜

国産牛頬の赤ワイン煮込みと季節野菜添え

魚料理

カナダ産オマール海老の炭火焼き
菜の花のグリーンソース

グラニテ

ゆずのグラニテ

お肉料理

国産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

フレッシュイチゴの瞬間コンポート
赤ワインのスープ仕立て

コーヒー 又は、ほうじ茶

ROASTER