

CASUAL COURSE 4,800yen

アミューズ
炭火焼きの一皿

前菜
4種きのこのテリーヌと
オマール海老の炭火焼き

スープ
バターナッツのポタージュ

メイン
本日のお魚 又は お肉料理

デザート
自家製ニューヨークチーズケーキと
バニラアイス添え

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

ROASTER COURSE 5,800yen

アミューズ
炭火焼きの一皿

前菜
4種きのこのテリーヌと
オマール海老の炭火焼き

スープ
バターナッツのポタージュ

魚料理
天然平目のグリル

肉料理
渥美うまみ豚の炭火焼
柴漬けラヴィゴットソース
or
鴨のグリルと季節野菜と
スパイスの効いたソースで

デザート
巨峰の軽いコンポートと
白ワインのジュレマスカットのグラニテ添え

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SPECIAL COURSE 7,500yen

付きだし

本日の野菜のお皿

本日の温菜料理

スープ

お魚料理

お口直し

お肉料理

めぐ飯

甘味

お茶菓子

コーヒー 又は ほうじ茶

STARTER

炭火焼きグリルウォームサラダ ゲランド塩添え	1,500
秋野菜のチョップドサラダ ロースタースタイル	1,800
4種きのこのテリーヌやみつきスープ仕立て 瞬間スモーク	1,800
シェフお勧め季節野菜のテリーヌサフランクリームソース	1,800
帆立の炭火焼きとズッキーニのフリットドライマトソース	1,800
地野菜のバーニャカウダ 2色ディップ (2名様分)	2,200

MATERIAL FISH

本日のお魚	2,400
カナダ産オマール海老の炭火焼バルサミコソース 1ピース	1,300
天然平目のグリル 香ばしいヘーゼルナッツとジャガイモのピューレ添え	2,800
中トロのグリル ラタトゥイユ添え	3,500

MATERIAL MEAT

渥美うまみ豚の炭火焼 柴漬けラヴィゴットソース	2,800
鴨のグリルと季節野菜とスパイスの効いたソースで	2,800
国産牛の炭火焼き低温ロースト 和と洋のお好みのソースで	4,800
松阪牛ロース肉の炭火焼きグリル野菜添え 和風ソース	7,800

DESSERTS

自家製ニューヨークチーズケーキ オレンジのコンフィチュール	900
洋ナシのスープ仕立てバニラアイス添え	1,000
巨峰の軽いコンポートと白ワインのジュレ マスカットのグラニテ添え	1,000
パティシエ特製本日のデザート	1,000

RO  STER