

CASUAL COURSE 4,800yen

アミューズ

若鶏の炭火焼き 菜の花の温かいソース

前菜

寒ブリのマリネ色鮮やかな根菜のマリネ添え

スープ

青首蕪の温かいポタージュ

メイン

本日のお魚 又は お肉料理

デザート

イチゴのスープ仕立てバニラアイス添え

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

ROASTER COURSE 6,000yen

アミューズ

若鶏の炭火焼き 菜の花の温かいソース

前菜

寒ブリのマリネ色鮮やかな根菜のマリネ添え

スープ

青首蕪の温かいポタージュ

魚料理

真鯛のグリル

肉料理

渥美豚の低温ロースト
柴漬けラヴィゴットソース

デザート

紅玉のコンポートと林檎のゼリー添え

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

4種きのこのテリーヌやみつきスープ仕立て	1,800
薫のグリルとフォアグラの炭火焼き	2,400
名古屋コーチン玉子掛けご飯	600
名古屋コーチンとフォアグラ、レンズ豆のブレッセ バルサミコソース	2,400

MATERIAL

炭火焼きロメインレタスのシーザーサラダ 厚切りベーコン添え	1,500
寒ぶりの低温スモーク 色鮮やかな根菜のマリネ添え	2,000
地野菜のバーニャカウダ 2色ディップ(2人前)	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
天然ぶりの炭火焼き ライムのビネグレット	2,800
蝦夷鮑の炭火焼き 赤味噌ソース	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
名古屋コーチンと渥美豚 豆腐のヘルシーハンバーグ	2,800
ハンガリー産鴨の炭火焼き 焦がし葱とインカの目覚め添え	2,800
愛知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

フレッシュイチゴのスープ仕立てバニラアイス添え	1,000
小さなオレンジのテリーヌとフロマージュブランのソース 柚子のグラニテ添え	1,200
宝石に見立てた林檎のブレッセ鮮やかなビュール添え	1,200
自家製ガトーショコラとジャマイカ胡椒のアイス	1,200

RO  STER