



6th Anniversary Lunch Course



愛知県産とうもろこし“ゴールドラッシュ”と南瓜の冷製スープ

Chilled Soup of Aichi Gold Rush Sweet Corn and Pumpkin



愛知県みかわポークの冷製しゃぶしゃぶ

枝豆腐のサラダ仕立て もろ味噌ソース

Cold Shabu-Shabu of Aichi Mikawa Pork
Salad of Edamame Tofu, with Moromi Miso Sauce



本日鮮魚のポワレに

糖度 8.5以上名古屋飯田農園 miu トマトとホワイトカレーのソース

Pan-Seared Fresh Fish of the Day
with Nagoya Iida Farm "Miu" Tomato and White Curry Sauce



④ 愛知県産豊橋錦爽どりのロティーとカシューナッツライス
ガイヤーンスタイル

Roasted Toyohashi Kinso-Dori Chicken from Aichi Prefecture
with Cashew Nut Rice, Gai Yang Style



⑤ 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"



国産桃のデザート ピーチ・メルバ風

Domestic Peach Dessert, Peach Melba Style

パン、オリーブオイル

Bread

※ 食物アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。

※ If you have any food allergies, please ask our staff.

珈琲、紅茶

Coffee or tea



6,000

仕入状況により内容が変更される場合がございます。

表示価格には税金、サービス料が含まれております。 All prices are inclusive of tax and service charge.