

— デイナーコース —  
Dinner Course

■  
本日のお口取り

Amuse

※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。



名古屋コーチンのつくね入り Chorba

Nagoya Cochin Chorba with chicken meatballs "Tsukune"



国産細魚と春の彩りサラダ クリーミーソース

Japanese Sayori and Spring Salad



本日鮮魚のソテーと旬の国産蛍烏賊マリネ

Sauteed fresh fish of the day with Japanese firefly squid



① 愛知県ブランド ぶたミンのローストとエチューベ野菜 新玉葱のソース

Roasted Aichi Butamin Pork and Etuvée Vegetables with Fresh Onion sauce



② 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"



愛知県産苺のヴァシュラン 桜の香り

Aichi Strawberry Vacherin with Cherry Blossom



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。

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.