

Style Lunch

スープ & サラダ付
+ 400



+



クレミアソフトクリーム追加
+ 200



Main dishes

Soup or salad + Bread + Dessert + Coffee or Tea
スープ or サラダ + パン + デザート + コーヒー or 紅茶



知多クールサーモンのマリネ スーパーフード浜松産 ————— 3,000
モリンガのソース 三河湾の朝採りあおさのりと根菜のケーキ

Marinated Chita Cool Salmon with Hamamatsu Moringa Superfood Sauce
Morning-Harvested Mikawa Bay Aosa Seaweed & Root Vegetable Cake

電力消費とCO2排出を大幅に抑えた養殖方法で育てられた、サステナブルな知多のブランドサーモンに、「奇跡の木」と呼ばれる栄養満点のスーパーフード・モリンガのソースを合わせました。



シェフお勧め 本日の魚料理 ————— 3,400
Chef's Recommended today's Fish plate

旬の鮮魚を日替わりでご用意。

※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 or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.



岐阜県白川郷結旨豚のローストと柿のホワイトバルサミコ風味 ——— 3,500
フォンドボーソース

Roasted Shirakawa-go Yui-uma Pork with Persimmon,
White Balsamic & Veal Jus

生まれてから出荷するまで抗生物質・合成抗菌剤を一切使用せず、育てられた結旨豚のロースト。
さっぱりした脂身と柔らかい肉質が特徴です。



岐阜清流牛ロース肉のグリル トリュフオイルソース ————— 6,000
Grilled Beef Loin from Gifu with truffle oil sauce

岐阜県的美濃加茂市で育った身と脂肪のバランスがとれたキメ細かくて
柔らかな肉質が特徴の牛ロース肉を豪快にグリルした一品。



渥美半島の
イチジクと
洋梨のパフェ
(half)

ichijiku-riku



季節のパフェ (ハーフ) + 800

※セットデザートのカレードアップとしてプラス料金で季節のパフェ (ハーフ) に変更いただけます。

愛知県田原市・渥美半島産の大玉で甘みの強いイチジクをふんだんに使用。
みずみずしいフレッシュイチジクをはじめ、コンポートやジュレなど、
異なる仕立てでイチジクの多彩な魅力を表現しました。
パフェのトップには、シロップ漬けの洋梨をたっぷりとあしらひ、
濃厚な「クレミアソフトクリーム」と合わせました。
中層には、紅茶アイスクリームや生クリーム、イチジクのコンポートに香ばしいグラノーラ。
さらに下層には、風味豊かな赤ワインソースとイチジクジュレを重ね、上品な味わいに仕上げました。

