

ディナーコース

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。



グリンピースの冷製スープ

Chilled green pea soup



長崎県産鰯のマリネ 柑橘アークトゥルス

Marinated Japanese horse mackerel with citrus sauce "Arcuturus"



本日鮮魚のポワレとココナッツカレーソース

Poelered today's fish with coconut curry sauce



① 愛知県三河もち豚のロースト 西尾の酒蔵酒かすと岡崎八丁味噌のソース

Roasted "Mikawa Mochi Pork" from Aichi with sake lees and "Hatcho miso" sauce



② 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"



瀬戸内レモンケーキとマンゴーのデザート 西尾抹茶の香り

"Setouchi Lemon" cake with mango dessert with "Nishio Matcha" flavor



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.