

# ディナーコースメニュー

## 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

   蕪のスープに春菊の香り

Turnip soup with the aroma of garland chrysanthemum

   ブリヒラの生姜風味 五穀ともろみのサラダ

Yellowtail amberjack with five-grain ginger-flavored moromi salad

   本日鮮魚のソテー スパイシールージュ

Sauteed fresh fish of the day with spicy rouge sauce

   ① 愛知県岡崎竹千代ポークのグリル 珈琲と八丁味噌のソース  
Grilled Okazaki Takechiyo pork from Aichi prefecture with coffee and Hachō miso sauce

   ② 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"

   ティラミスとラムレーズンのアイス キャラメルモカのエスプーマ

Tiramisu and rum raisin ice cream with caramel mocha espuma

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.