

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。



愛知県西尾『尊皇』の酒粕と紅はるかのスープ

Sweet potato soup with sake lees from "Sonnoh," Nishio, Aichi



戻り鰹のコリアン風マリネ 大葉ジェノベーゼ

Korean-style marinated autumn bonito with shiso genovese



本日鮮魚のソテー 茸と南瓜の秋の夕暮れ

Sautéed today's fish with mushrooms and pumpkin sauce



① 愛知県田原ポークのグリル 樽熟りんご酢で

Grilled Tahara pork from Aichi with aged apple vinegar sauce



② 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"



栗とキャラメルのデザート

Chestnut and caramel dessert



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.