

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。



愛知県豊橋産新玉葱のポタージュに駿河湾釜揚げ桜えび添え

Potage of New Onions from Aichi (Toyohashi) with Boiled Sakura Shrimp from Suruga Bay



天然鮪と国産細魚と蛍烏賊のプランタニエール

『幻の米』三河ミネアサヒのライスサラダ ちらし仕立て クレソンソース

Printanière of Wild Tuna, Japanese Halfbeak, and Firefly Squid
Mikawa "Mineasahi" Rice Salad, Chirashi Style with Watercress Sauce



本日鮮魚のソテー 静岡県浜松産ベビーオニオンのグリル グリーンピースソース

Today's Fresh Fish Sauté and Grilled Baby Onions from Hamamatsu (Shizuoka) with Green Pea Sauce



① 愛知県産知多ハッピーポークのロースト XO醬ソース

Roasted Chita "Happy Pork" from Aichi with XO Sauce



② 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"



愛知県大府産いちごと桜のデザート

いちごマスカルポーネアイス いちごと桜のエスプーマ カルダモン風味のムラング

Strawberry Mascarpone Ice Cream, Strawberry and Sakura Espuma, Cardamom flavored Meringue

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。

※If you have any food allergies, please ask our staff.

珈琲、紅茶

Coffee or tea

■
6,500

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.