

——— デイナーコース ———
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。



18種類のスパイスと国産の手羽先で出汁をひいた風味豊かなカレースープ

Rich Curry Soup with 18 Spices and Japanese Chicken Wings Broth



国産鰯のマリネと三重甘夏みかんのサラダ仕立て
アボカドとフムス 梅と九華の蜂蜜ドレッシング

Marinated Japanese Horse Mackerel and Mie Amanatsu Orange Salad
Avocado and Hummus with Ume and Kuwana Honey Dressing

本日鮮魚と豊川キャロルセブンのアクアパッツァ

Acqua Pazza with Today's Fresh Fish and Toyokawa Carol Seven Tomatoes



① 愛知県岡崎竹千代ポークのロースト アサイーのソース

Roasted Okazaki "Takechiyo" Pork with Acai Sauce



② 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"



マンゴーとパイナップルのトロピカルスープ
ココナッツアイスにレモンジュレ カダイフチョコレートのアクサン

Mango and Pineapple Tropical Soup
Coconut Ice Cream with Lemon Jelly and Kataifi Chocolate

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.