

Style Lunch

スープ & サラダ付
+ 400



+



クレミアソフトクリーム追加
+ 200



Main dishes

Soup or salad + Bread + Dessert + Coffee or Tea
スープ or サラダ + パン + デザート + コーヒー or 紅茶



糖度 8.5以上名古屋飯田農園 miu トマトや貝弁のパクチー、——— 3,000
愛知県産スパイシーチキン 冷麺『東海地フォー』

Chilled Rice Noodles "Pho"
with Nagoya Iida Farm "Miu" Tomatoes, Inabe Coriander, and Spicy Aichi Chicken

甘み豊かな有機栽培トマトとスパイシーチキンを合わせ、ベトナムの伝統料理「フォー」をイメージした冷製麺に仕立てました。



愛知県みかわポークの冷製しゃぶしゃぶ ——— 3,200
枝豆腐のサラダ仕立て もろ味噌ソース

Cold Shabu-Shabu of Aichi Mikawa Pork
Salad of Edamame Tofu, with Moromi Miso Sauce

きめ細かな肉質と上質な脂の甘みが特徴のみかわポークを冷製しゃぶしゃぶに仕立てました。
枝豆腐ともろ味噌を使用したソースとともにお楽しみください。



シェフお勧め 本日の魚料理 ——— 3,200
Chef's Recommended today's Fish plate

旬の鮮魚を日替わりでご用意。

※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 or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.



愛知県産豊橋錦爽どりのロティーとカシューナッツライス ——— 3,400
ガイヤーンスタイル 常滑産名古屋コーチン卵とおおぶニックの米粉クレープ

Roasted Aichi Toyohashi "Kinso-Dori" Chicken with Cashew Nut Rice, Gai Yang Style
Savory Rice Flour Crêpe with Tokoname Nagoya Cochon Eggs and Obu-Nick Rice

ヘルシーでジューシーな肉質が特徴の錦爽どりを、タイの伝統料理「ガイヤーン」をイメージして香ばしく焼き上げました。
栽培期間中、農薬・化学肥料を使用せず育てられた大府産米「おおぶニック」の米粉で仕立てたクレープと共に楽しみください。



岐阜清流牛ロース肉のグリル トリュフオイルソース ——— 6,000
Grilled Beef Loin from Gifu with truffle oil sauce

岐阜県的美濃加茂市で育った身と脂肪のバランスがとれたキメ細かくて
柔らかな肉質が特徴の牛ロース肉を豪快にグリルした一品。



季節のパフェ (ハーフ) + 900

※セットデザートのカレードアップとしてプラス料金で季節のパフェ (ハーフ) に変更いただけます。

みずみずしい白桃に、華やかな香りと酸味を重ねた夏限定スイーツ。華やかな香りのジャスミンのメレンゲとジュレに、プリュレクリーム、白桃アイスクリームなどを重ねました。さらに、フランボワーズ風味のタルト生地とキャラメリゼしたアーモンドを忍ばせ、食感にアクセントを添えます。最後は甘酸っぱいすもものコンフィとレモンガラスのジュレを合わせ、爽やかな後味に仕上げました。

