

Anniversary pair course

¥13,000(税込サ別) 3/1~4/30

(Time 12:00~14:00/18:00~20:00)

Amuse

蟹とアサリの冷製フランに
ハマグリのマリネ

Hors d'oeuvre(cold)

“あいち鴨”胸肉のポワレ
ルッコラのクーリとスモーク赤ワインソース

Soup

ホワイトアスパラのスープに
毛鹿鮫のふかひれ

Poisson

オマール海老とタイラ貝のソテー
アメリケーヌソース

Viande

国産牛ロース肉のロティ
トリュフ香るジュ・ド・ブフ

Desert

甘夏とオーツミルク 山椒の香り

Whole cake

フルーツのショートケーキorチョコレートケーキ