

# Lunch Set Menu

¥2,500~

【全プラン フリードリンク付き】ドリンクステーションからお選びください  
お選びいただくプランによりお値段が異なります

~身体を整えるオードブルプレート~

## 【前菜 8 種盛り合わせ】(hors-d'œuvre)

- ・塩麴でマリネしたキャロットラペ
- ・枝豆のずんだフムス
- ・ロメインレタス・豆腐シーザー・ココナッツ
- ・ひじき・レンズ豆・もち麦
- ・スチーム大根とピーツ味噌
- ・古代米とタコのサラダ・デュカ
- ・トウモロコシのタブレ
- ・紫キャベツの赤ワインビネガーマリネ

### スープ Soup

トウモロコシのポタージュ デイルオイルのアクセント

### メイン Fish or Meat

どちらかお一つお選びください

- 【Fish】 豊浜漁港から届いた鯖のポワレ ピペラードソース
- 【Meat】 鶏もも肉のコンフィ マンゴービネガーのガストリックソース
- 【シェフのおすすめ】 知多牛豪華2種盛り +¥550

### デザートオプション Dessert Option

-Seasonal Dessert-  
季節のデザート  
+¥480

旬の素材を使ってつくる、  
パティシエ特製の季節の一皿  
この時期だけの限定デザートを  
ぜひお召し上がりください

パッションフルーツ香る  
クレームダンジュ

-Afternoon Set-  
アフタヌーンセット  
+¥1,470

- ・メロンのムース水滴を乗せて
- ・水玉ブルーベリーパンナコッタ
- ・レモンタルト CASA
- ・ブルーベリー香るパタフライビージュレ
- ・丸ごとメロンのマカロン
- ・アンズとホワイトチョコのマンディアン
- ・カエルのクッキークリーム ピスタチオクリーム
- ・メロンシャンティとヨーグルトのガトー

-Mignardises-  
ミニアルディーズワゴン (小菓子)  
+¥1,390

- ・カヌレ
  - ・マカロン
  - ・フィナンシェ
  - ・マドレーヌ
  - ・ギモーヴ
  - ・トリュフチョコ…etc
- お好きなものをお好きなだけ  
お選びください