

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)

- ・ 塩麹でマリネしたキャロットラペ
- ・ スチーム大根とピーツ味噌
- ・ ババガヌーシュとひよこ豆のフムス
- ・ 古代米とタコのサラダ・デュカ
- ・ ロメインレタス・豆腐シーザー・ココナッツ
- ・ トマトとオリーブのプロバンス風タブレ
- ・ スパイシーラタトゥイユ
- ・ 紫キャベツの赤ワインビネガーマリネ

スープ Soup

冷製のとうもろこしのポタージュ 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】 鯖のロースト 焼きリゾットとグリーンカレーソース ココナッツの泡を添えて
- 【Meat】 知多ハッピーポークのロースト
マンゴーマスタードソース スパイシーパンブキンピューレ コリンキーサラダ
- 【シェフのおすすめ】 知多牛 豪華2種盛り +¥660

デザートオプション Dessert Option

-Seasonal Dessert- 季節のデザート +¥550

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

シャインマスカットとジャスミンジュレの
クレームダンジュ

-Afternoon Set- アフタヌーンセット +¥1,470

- ・ 赤桃のムース
- ・ ペシェマカロン
- ・ アールグレイ香る黄桃のタルト
- ・ トロピカルパイナップルのムース
- ・ 愛知県 西尾抹茶のバスクチーズケーキ
- ・ チョコミントギモーブ
- ・ ブルーベリーシュークリーム
- ・ 七色のしずく レインボージュレ

-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
- 好きなものをお好きなだけ
お選びください