

# 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)

- ・塩麹でマリネした人参のラペサラダ
- ・カンパーニュ・紫いも・フムス
- ・ケールのサラダ 豆腐のシーザードレッシング
- ・ひじきとフランス産レンズ豆 もち麦
- ・南瓜サラダ ローストベーコンとメープルの香り
- ・蓮根と牛蒡・味噌とクリームチーズのマリネ
- ・林檎とピーツのヨーグルトマリネ
- ・紫キャベツの赤ワインビネガーマリネ

## スープ Soup

栗のポタージュ カプチーノ仕立て コーヒーのアクセント

## メイン Fish or Meat

どちらかお一つお選びください

- 【Fish】 軽くスモークした鯖のロースト カリフラワーのフォンダとヴァンプランソース
- 【Meat】 知多ハッピーポークのコンフィ スパイス香るパンプキンピューレ 粒マスタードソース
- 【シェフのおすすめ】 知多牛のロティーと牛ほほ肉の赤ワイン煮込み +¥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

.....

洋梨のコンポート ベルエレーヌ仕立て  
バニラアイスと  
アニス香るショコラソース

-Afternoon Set-  
アフタヌーンセット  
+¥1,480

- .....
- ・紫芋の魔女タルト
  - ・ブラックゴーストシュークリーム
  - ・ミイラ男のマカロン
  - ・真っ赤な目玉ジュレ
  - ・木こりの呪い ショコラバナナコッタ
  - ・洞窟の赤い果実のムース
  - ・ドラキュラ伯爵のご褒美カヌレ
  - ・黒い森のカボチャのバスクチーズケーキ

-Mignardises-  
ミニャルディーズワゴン (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