

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)

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| ・塩麴でマリネした人参のラベサラダ | ・南瓜サラダ ローストベーコンとメープルの香り |
| ・カンパーニュ・紫いも・フムス | ・蓮根と牛蒡・味噌とクリームチーズのマリネ |
| ・ケールのサラダ 豆腐のシーザードレッシング | ・林檎とビーツのヨーグルトマリネ |
| ・ひじきとフランス産レンズ豆 もち麦 | ・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

-
- ・クリスマスリースカヌレ
 - ・雪だるマカロン
 - ・洋ナシホワイトエクレール
 - ・ストロベリーティラミス
 - ・まん丸サンタのイチゴムース
 - ・スパイス香る聖なる夜のギフト
 - ・クリスマスツリー抹茶タルト
 - ・薔薇香る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