

MENU Bonheur

1er Amuse

加賀最中・茄子のキャビア・トマトエキス

2ème Amuse

知多牛と愛知県食材のジュレ<アイチを召し上げれ>

Entrée

三河一色産 うなぎとフォアグラ・知多産 黒米のマルブレ うな丼のイメージ

Soupe

トウモロコシのスープフロワ 燻製オイルコーンと水切りヨーグルト

Plat

(お好みのメインをお選びくださいませ)

<お魚料理> クラシックなスズキのデュグレレを2020年にアレンジして、、、

滋賀県産 バームクーヘン豚 (藏尾ポーク) のカシスブレゼとミスカデ風味の自家製バームクーヘン

* バームクーヘン豚 (藏尾ポーク) ...有名洋菓子店のバームクーヘンも飼料にしている豚肉です。

国産 牛頬肉の赤ワイン煮 季節の温野菜を添えて (+ ¥1,300)

牛フィレ肉のポワレ マデラワインのソース (+ ¥1,500)

新城市 鳳来町産 蓬萊泉の酒粕で育てた源氏和牛サーロイン (+ ¥2,200)

Dessert

白桃のヴァリエ<コンポート・ジュレ・シフォン・クーリー>

Le Café ou Thé

珈琲 または 紅茶

メイン 1 皿、お好みのものをお選びくださいませ . . . **¥4,400** (税込)

メインはお魚 1 皿とお肉 1 皿の計 2 皿に小菓子付 . . . **¥6,200** (税込)

* 尚、メニューは天候等の仕入れ状況により若干の変更になる場合があります。

Création du Chef. Koji KATAOKA