

Menu Santé 美容と健康のメニュー

<Petit Boisson> オリジナルミニドリンク (+¥440)

お食事に合わせた当メニュー限定のオリジナルノンアルコールカクテル<クランベリー/マンゴー/オレンジ>

<Amuse> 豊浜産 アキアミの塩ケーキ/知多 有機肥料米粉

アキアミはプロテイン並みの高タンパク、低脂質な食材です

<Entrée> 生キハダマグロ/50.5°C/ニース風/南仏食材たち

キハダマグロを新鮮なうちに低温コンフィにしました。南仏食材は栄養素たっぷりヘルシーな食材が多いです

<Pain> 豆乳ディップ

畑の肉と言われる大豆から作るヘルシーな豆乳 バターの代わりにパンにつけお召し上がりください

<Soupe> 南瓜ポタージュ/そうめん南瓜/バジル

南瓜には身体を守る大切なビタミンA・C・Eの3つのアルファベットを繋げ、ビタミンACE(エース)と呼ばれる栄養素が豊富です

<Plat> お好みのメインを一皿、お選びくださいませ

旬の岩礁魚/海藻蒸し/ハマグリของ ナージュ/海苔風味のレンズ豆/青さのりグリッシーニ

言わずと知れたスーパーフード海藻を一皿のいたるところに姿・形を変えて登場させました

又は

国産 牛頬肉の赤ワイン煮 季節の温野菜添え (+¥1,300)

又は

牛フィレ肉のポワレ マデラワインのソース (+¥1,500)

又は

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> 抹茶モンブラン/牛乳パルフェ/グレープフルーツ/コスモス畑のイメージ

お茶は古くから良薬と称されていました。抹茶は粉末にした茶葉をそのまま身体に取り入れることができます

<Le Café ou Thé> 今月のハーブティー又はコーヒー

¥3,300 (税込)

* 尚メニューは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