

MENU Bonheur

1er Amuse

寒ブリコンフィ・大根・＜冷製ブリ大根のイメージ＞

2ème Amuse

愛知県食材の雲丹ロワイヤル ＜名古屋コーチン卵・守口大根・南知多ポン菓子＞

Entrée

＜コロナに負けるな！愛知県 生産者応援パテ・クルート＞

鳳来牛・名古屋コーチン・渥美うまみ豚・あいち鴨・奥三河 鹿・フォアグラのパテ・クルート

新型コロナウイルスで深刻なダメージを受けている生産者を応援すべく、愛知県産5種のお肉を「パテ」にしパイ生地で包み焼き上げる難易度が高く世界大会も開催される伝統的なフランス料理＜パテ・クルート＞にシェフ片岡が仕立てました。鴨や鹿、フォアグラ等苦手な方も美味しく食べられる様調理致しておりますので、是非召し上がってコロナに勝ちましょう！

Soupe

青森県深浦町産 雪の下人参のポタージュ 人参の葉とガラムマサラのアクセント

Plat

(お好みのメインをお選びください)

＜お魚料理＞ 天然真鯛のビーツクルート焼き クラムチャウダーの現代風解釈

国産 牛頬肉の赤ワイン煮 季節の温野菜を添えて

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

＜フランスの古典菓子 オランジェットのイメージ＞

金柑のコンポート・クロッカンのショコラとムース ピスタチオのグラス

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)