



the dishes in a combination of Japanese and Western-Style, Chinese “autumn”

和洋中折衷コース 《秋》

16,500円

《洋》

渥美プレミアムサーモンの低温調理
キャビアクーリー

《中》

鮑と干し貝柱の旨み鱻鱈スープ

《和》

三河湾とれたて鮮魚四種盛り合わせ
昼セリ仕入れ

《中》

大海老と悪魔のチリソース

《洋》

牛ロースステーキ 温野菜
赤ワインバターとタプナード

《和》

伊良湖天然真鯛の石焼発砲酒蒸し

《和》

河豚たたきの握り寿司
あおさ海苔のお吸い物

《洋》

チョコレートテリーヌ フルーツ添え
タイム風味