



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

和洋中折衷コース 《春》

16,500円

《洋》

Amuse

豊橋産うずらの温泉卵 キャビア添え
乾燥イチジクの赤ワイン煮と生ハム
絹姫サーモンのコンフィ

《和》

旬のお造り盛り合わせ
岩塩 あおさ海苔醤油 ポン酢

《中》

春菊と干し貝柱の旨味フカヒレスープ

《和》

渥美産彼岸河豚の唐揚げ
青唐 檸檬

《中》

大海老の桜エビ醬炒め

《洋》

渥美牛ロース肉のグリエ

赤ワインソース

マッシュポテトとハーブのサラダ添え

《洋》

フィグ・ノア フォカッチャ クッペ

《洋》

クレーム・ダンジュー

フランボワーズソースとパイナップルのソース バニラビーンズ風味
フルーツを添えて