



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

和洋中折衷コース 《夏》

16,500円

《和洋中》

和洋中の饗宴

一口前菜 九種盛り合わせ

《中》

やわらか蝦夷鮑と衣笠茸
干し貝柱の旨味鱻鱈あんかけ

《和》

伊良湖漁港 とれたて鮮魚入り
お造り盛り合わせ

《中》

大海老と夏野菜の炒め
自家製青じそソースのあしらい

《和》

渥美産無花果と赤羽根産鱻の煮卸し

《洋》

国産牛のステーキ ドフィノア添え
粒マスタードソース

《和》

西尾の抹茶蕎麦
青さ海苔の出汁ジュレ

《洋》

フランボワーズを閉じ込めたパルフェ