

Chef's LUNCH

5,000

< ご予約限定 >

< Appetizer >

太刀魚の炙り 愛知県産無花果 セミドライトマト
Sword Fish and Aichi Fig with Semi-dried Tomato Crudo

< Risotto >

秋トリュフのリゾット
Autumn Truffle Risotto

< Pasta >

厳選3種のキノコ ボスカイオーラ リングイネ
Tomato Sauce Linguine with Mushrooms

< Main >

渥美うまみ豚の炭火焼きと長茄子のマリネ オリーブとビネガーのソース
Atsumi Umami Pork With Marinated Eggplant and Olive Vinegar Sauce

< Dessert >

長野パープル サングリアのグラニテ
Nagano Purple Grapes with Sangria Granite

次回変更は11月15日を予定しております。

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせください。
表示価格は既に10%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を頂戴致します。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.

All prices include 8

10% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.