

Menu

パイスティックとグジェール

特選ゴマ豆腐

穴子の燻製山葵クリームと穴子寿司
タコの柔らか煮ローズルームスペシャル
鹿児島県産早堀筍の木の芽和え

愛知県南知多のおいしい大根のポタージュ

創作御造り、サラダ仕立て
蝦夷鮑の肝ソース、トリュフの香り
中トロの軽い炙り焼き、ポン酢シートに実山椒の刺激
南知多の美味しい大根を添えて

カナダ産オマール海老とホタテ貝のムースリーヌ
甲殻類のソース

牛ホホ肉の赤ワイン煮こみ
甘みの凝縮した人参ピューレと人参のティユルを添えて

生姜ご飯・御味噌汁・香の物

天才パテシエ高田の世界

パン コーヒー オリーブオイル

* 当店で使用しているお米は愛知県産です

Drinks

< Champagne > G.H.MUMM Cordon Rouge Brut
マム コルドンルージュ プリュット

G.H.MUMM Brut Rosé
マム プリュット ロゼ

< Wine > *Blanc* JACOB'S CREEK CHARDONNAY
白 ジェイコブス・クリーク シャルドネ

Rouge WYNDHAM ESTATE BIN555 SHIRAZ
赤 ウィンダム・エステート ピントリプルファイブ シラース

< ソフトドリンク > 烏龍茶・オレンジジュース
アップルジュース・ジンジャエール