

Dinner menu



伝統に裏打ちされたフレンチの奥深い味わいを地元食材で表現いたしました。

特選料理(事前にご予約下さい)

- 伊勢海老一匹 ￥6,000
お好み料理(お造り、バター焼き、グラタン、アメリカンソース、貝足煮)
- 鮑一枚 ￥7,000
お好み料理(お造り、ステーキ)
- 大粒栄螺一匹 ￥1,800
お好み料理(お造り、壺焼き)
- 平貝一枚 ￥1,800
お好み料理(お造り、バター焼き、海胆焼き)
- 渥美のプレミアムサーモン ￥1,800
お好み料理(オリーブオイルマリナード、ボンパドゥールソース、バター焼き)
- 岩牡蠣一枚 ￥2,200
お好み料理(バター焼き、グラタン)

シェフおまかせ特選ディナーコース ￥10,000

オードヴェルからメインディッシュ、デザートにいたるまで、シェフがひとつひとつ素材を吟味し風味に華を咲かせています。プロローグからエピローグまでおいしく美味しく綴られたコース料理です。

Courant marin クランマラン ￥3,500

お客様に各ブロックより1品ずつお選びいただくコースです。

前菜またはスープ
伊良湖の海の幸のサラダ
伊良湖の魚介のテリーヌ
生ハムオニオン添え
ビーフと茸のパテ
ムール貝のスープ
本日のポタージュスープ
コンソメスープ

メインディッシュ
渥美のプレミアムサーモンのムニエル
大海老のニューバーグ
本日入荷 地魚の海胆ソース
骨付き仔羊肉の香草焼
ハーブ三元豚ロースのカツレツ
綿爽鶏(豊橋鶏)のソテー山からの贈り物

本日のデザート
サラダ
珈琲もしくは紅茶
パンもしくはライス

その他、下記のコースをご用意しております。記念日やお祝いなど、大切な日の思い出にご利用下さい。

(表記価格はすべて税別価格です)

総料理長 鈴木 康弘
料理学校卒業後、皇族や同僚が訪れる宮内庁御用達のフランス料理店「萬葉軒」に入社。西洋料理だけでなく、京料理・寿司・割烹店「若竹」で学んだのち、フランス・パリ、韓国、中国で研鑽を積み、帰国後は東海地区のいくつかのホテルで総料理長を勤め、2018年7より総料理長に就任。

アラカルトメニュー

- 前菜
- 伊良湖の地魚、お刺身、飾り盛り ￥2,400
 - 伊良湖の魚介のテリーヌ ￥1,800
 - エスカルゴと奥三河の茸たちのグラタン ￥1,600
 - スモークサーモンと伊良湖の海の幸の盛り合わせ ￥2,000
- スープ
- ポタージュスープ ￥800
 - コンソメスープ ￥800
 - オニオングラタンスープ ￥800
 - ムール貝のスープ ￥800
- 魚・貝料理
- 伊良湖名物 大あさりの浜焼き ￥1,200
 - 渥美のプレミアムサーモン バター焼き ￥1,600
 - 本日入荷 地魚の海胆入りクリームソース ￥1,200
 - 大海老フライ タルタルソース ￥3,000
 - 大海老のニューバーグ ￥2,200
- 肉料理
- 骨付き仔羊のソテー 香りソース ￥2,200
 - 鴨のポワレ ビガラードソース ￥2,800
 - 綿爽鶏(豊橋鶏)のフォアグラクリームソース ￥2,400
 - ビーフシチューブルジョア ￥2,600
 - 和牛フィレステーキ カフェド パリソース ￥4,500
 - 和牛フィレステーキ ボルドレーズソース ￥4,200
 - 黒毛和牛 ロースステーキ フォンドボーソース ￥7,000
- サラダ
- 渥美野菜の取り合わせ ￥800
 - 渥美のトマトサラダ ￥800
 - 緑の野菜たち ￥800
- パンもしくはライス
- パン ￥250
 - ライス ￥250



厳選したワイン各種を取り揃えております

創作アジア料理 ￥8,000

創作フレンチ料理 ￥8,000

創作和フレンチ料理 ￥8,000

ステーキディナー ￥5,000

