

SECONDI PIATTI

(お好きなメインを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+2,600円)

<PESCE・お魚>

「師崎産鱸（スズキ）」

鱸と雲丹のアクアパッツァ

「燻した養老産天然うなぎ」

月兔豆とパルミジャーノのリゾット (+600円)

<CARNE・お肉>

「南半球 仔羊の薫焼き」

フルーツマトと季節の野菜のバーミキュラ仕立て

バーニャカウダのサルサ (2名様より)

「豊橋産あいち鴨」

無花果ヴィネガーのサルサ (2名様より)

「新城産 鳳来牛の赤身肉」

グリーンオリーブのタップナード・タスマニア粒マスタード・藻塩

(2名様より)

「養老山地の夏鹿」

ブルーベリーのサルサ

「豊橋三河山吹うずら」

夏トリュフのポレンタとマルサラ酒のサルサ

「沖縄県国頭郡今帰仁村 高田勝さんの今帰仁アグー豚」

黒酢のサルサ・ハイビスカスソルト・島こしょう (+1,000円)