

## 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>

#### 「天然うなぎ」

養老産天然うなぎのブラーチェ・山わさび (+1,000円)

#### 「師崎産甘鯛」

甘鯛の鱗焼き

秋の味覚とスパイス塩

### <CARNE・お肉>

#### 「南半球 仔羊の薫焼き」

フルーツト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)

#### 「アンガス牛・Tボーン」 (2名様より)

ゲランドの塩・インカのめざめのロースト (+1,500円)

#### 「豊橋産あいち鴨」

日進の葡萄のふくおかさんの干し葡萄のサルサ (2名様より)

#### 「愛知県設楽町 段戸山高原牛の赤身肉」

メルローのソース

#### 「蝦夷鹿」

トレンティーノアルトアディジェ州の赤ワイン・ラグレインのサルサ

レフォールの香るリンゴのピューレとザクロ

#### 「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)