



LUNCH HALF BUFFET

ターヴォラ・ディ・チリュウ *Tavola di Chiryu*

¥ 3,400

オードブルバー
Appetizer Bar

サラダバー
Salad Bar

地元野菜と旬の恵みスープ

Soup made with local vegetables and seasonal bounty

合鴨生ハムと茸のパスタ | プライムトマトと白身魚のパスタ |
牛肉のラグービアンコと栗のパスタ | 三河鮮魚パセリパン粉焼き |
ワートルゾーイ (鶏肉と野菜のクリーム煮込み) より1品

Choose one dish: Pasta with Cured Duck and Mushrooms |
Pasta with Prime Tomatoes and White Fish | Pasta with Beef Ragù Bianco and Chestnuts |
Poisson frais Mikawa cuit au four avec de la chapelure au persil |
Waterzooi

デザートbuffet
Dessert Buffet

ドリンクバー
Drink Bar

※価格はすべて消費税・サービス料込みです。
All prices include consumption tax and service charges
※食材入荷状況によりメニュー変更有り
Menu subject to change depending on ingredient availability.



DINNER COURSE

ポスタ・ディ・チリュウ (肉 / 魚) *Posta di Chiryū (Meat / Fish)*

¥ 4,600

オードブル Appetizer

地野菜とパンチェッタのキッシュ サラダ添え
Local vegetable and pancetta quiche, served with a salad

スープ Soup

木ノ子クリームスープ
Creamy mushroom soup

メイン料理 Main course

三河鮮魚と赤車海老の香草蒸し サフラントマトソース /
三元豚肩ロース エスカルゴバター焼き ローズマリー香るジュース より一品
Choose one dish: Steamed Mikawa Fresh Fish and Red Caridea Shrimp with Herbs, Saffron Tomato Sauce /
Sautéed Sangen Pork Chuck Roll with Escargot Butter and Rosemary-Scented Jus.

本日のデザート
Today's Dessert

パン、バター オリーブオイル
Bread, Butter & Olive Oil

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

※価格はすべて消費税・サービス料込みです。
All prices include consumption tax and service charges

※食材入荷状況によりメニュー変更有り
Menu subject to change depending on ingredient availability.



DINNER COURSE

イティネレール *Itinéraire*

¥ 5,500

オードブル Appetizer

合鴨ロースト フルーツ メスクラン野菜サラダ
Roast duck served with fruit and a mesclun salad

メイン料理 (魚) Main course (Fish)

鮮魚のヴェルモット蒸し ブイヤベースソース
Steamed fresh fish with vermouth and bouillabaisse sauce

メイン料理 (肉) Main course (Meat)

プロヴァンス風牛肉の煮込み
Provençal-style beef stew

本日のデザート
Today's Dessert

パン、バター オリーブオイル
Bread, Butter & Olive Oil

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

※価格はすべて消費税・サービス料込みです。
All prices include consumption tax and service charges
※食材入荷状況によりメニュー変更有り
Menu subject to change depending on ingredient availability.



DINNER COURSE

ヴィア・トレンタノーベ *Via 39*

¥ 7,300

オードブル Appetizer

マグロのミ・キュイ ミント香る赤玉葱のコンポート
Seared tuna with mint-scented red onion compote

スープ Soup

ビーツのクリームスープ ニンニクとバルサミコのクルトン添え
Cream of beetroot soup with garlic and balsamic croutons

メイン料理 (魚) Main course (Fish)

三河産甘鯛の鱗焼き ポロ葱のエチュベ ハーブ香るバターソース
Scale-roasted Mikawa tilefish with braised leeks and a herb-scented

メイン料理 (肉) Main course (Meat)

仔羊のロースト アンディーブのグラタン 柑橘ソース
Roasted Lamb, Endive Gratin, Citrus Sauce

パティシエ特製デザート
Pastry Chef's Special Dessert

パン、バター オリーブオイル
Bread, Butter & Olive Oil

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

※こちらのコースは2日前までのご予約制です。
Reservations for this course must be made at least two days in advance.

※価格はすべて消費税・サービス料込みです。
All prices include consumption tax and service charges
※食材入荷状況によりメニュー変更有り
Menu subject to change depending on ingredient availability.



DINNER COURSE

ルーナ・ディ・ミカワ *Luna di Mikawa*

¥ 9,200

アミューズ Amuse

月日貝と茄子のタルタル ライムのソース
“Tukihigai” and eggplant tartare with lime sauce

オードブル Appetizer

フォアグラソテー フルーツのカラメリゼ
Pan-seared foie gras with caramelized fruit

スープ Soup

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

メイン料理 (魚) Main course (Fish)

鯖のポワレ シャンパン香るマスタードソース
Pan-seared Spanish mackerel with a champagne-scented mustard sauce

メイン料理 (肉) Main course (Meat)

牛フィレ肉グリル 牡蠣のリゾット
Grilled Beef Fillet with Oyster Risotto

パティシエ特製デザート
Pastry Chef's Special Dessert

パン、バター オリーブオイル
Bread, Butter & Olive Oil

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

※こちらのコースは2日前までのご予約制です。
Reservations for this course must be made at least two days in advance.

※価格はすべて消費税・サービス料込みです。
All prices include consumption tax and service charges
※食材入荷状況によりメニュー変更有り
Menu subject to change depending on ingredient availability.