



夏のランチ セゾニエール

6月1日～8月31日

11:30～13:30

¥4,400(税込)

● Amuse-bouche

愛知県産どうもろこしのムースとプロシュート
パルメザン風味のスティックパイを添えて

● Hours-b'oeuvre

太刀魚のベニエ、エスカベッシュソース
夏野菜のピクルスとマリネ

● Pain

口当たりの柔らかな手作リパン

● Poisson

近海産旬魚のカダイフロールフリット
アンティボワーズソースとバジルオイルで

● Poisson

近海産旬魚のカダイフロールフリット
アンティボワーズソースとバジルオイルで

● Viande

三河錦爽鶏もも肉のハーブポワレとサルシッチャのソテー
オニオンとピクルスの爽やかなソース

● Dessert

夏をイメージしたパティシエオリジナルデザート

● コーヒー 又は 紅茶

※旬の食材を使用しておりますので、予告なく食材を変更させて
頂く場合がございます。

写真はイメージです。



Garden Terrace

HIGASHIYAMA