

スカイラインコース 詳細



- ・冬野菜のチャウダー 自家製ベーコンと共に
- ・的鯛のソテー カブラのピューレと焦がしバターソース
- ・三河赤鶏のガランティーヌ ジェノベーゼとオリーブのソース
- ・バニラアイスクリーム ブリックチョコレート添え

¥5,500



- ・冬野菜のチャウダー 自家製ベーコンと共に
- ・的鯛のソテー カブラのピューレと焦がしバターソース
- ・オマール海老のソテー エシレバターのハーブポテトと共に
- ・バニラアイスクリーム ブリックチョコレート添え

¥6,500



- ・冬野菜のチャウダー 自家製ベーコンと共に
- ・的鯛のソテー カブラのピューレと焦がしバターソース
- ・アンガスビーフ サーロインステーキ
- ・バニラアイスクリーム ブリックチョコレート添え

¥6,500



- ・冬野菜のチャウダー 自家製ベーコンと共に
- ・的鯛のソテー カブラのピューレと焦がしバターソース
- ・鴨胸肉のロースト赤ワインソース キャビアを添えて
- ・バニラアイスクリーム ブリックチョコレート添え

¥6,500



- ・冬野菜のチャウダー 自家製ベーコンと共に
- ・的鯛のソテー カブラのピューレと焦がしバターソース
- ・知多牛フィレ肉のポワレと季節野菜のオリーブ蒸しソースペリグリール
- ・バニラアイスクリーム ブリックチョコレート添え

¥8,000