

【ディナーコース】 更上一層楼

あいち鴨の中国茶スモーク 林檎と五香粉のアクセント

真菰茸の揚げ浸し 上海蟹のソース

松茸と銀杏の春巻き 酢橘を添えて

本日のシェフ特製スープ

秋刀魚と秋茄子の名古屋ダックロール

海老と慈姑の湯葉巻き 国産オイスターソースと生姜を効かせて

金木犀のシャーベット

“新感覚”みかわ牛の青椒肉絲

トリュフ香る鮑のリゾット仕立て フォアグラのフラン

秋の味覚の和えそば

栗のパイ包みと杏仁アイスクリーム 林檎の赤ワイン煮添え

中国茶香るカヌレ

¥16,000