

『中日ビル開業記念コース』

～中部のチカラ～

お一人様 22,000 円(税込、サービス料 15%別)

25,300 円税サ込

2024 年 5 月 1 日(水)～6 月 16 日(日)

ランチ・ディナー共にご利用可

前日までに要予約



乾杯グラスシャンパン付き

珍味 渡り蟹の紹興酒漬け～三河湾産渡り蟹

盛皿：緑青風鉢(静岡県森町の鈴木努さん)

大ハマグリの特製シラスアンチョビソース オープン焼き～桑名産大蛤

盛皿：貝跡織部台形皿(瀬戸市の伊藤千穂さん)

焼きフカヒレと上海おこげの鶏白湯スープ仕立て～富山県産コシヒカリ

盛皿：伊賀土鍋(三重県伊賀市の福森道歩さん)

春秋 style 焼き立て北京ダック～織部焼鴨窯煉瓦

盛皿：mimi 皿(豊田市の片瀬和宏さん)

薄切り豚肉の湯引き 特製トリュフ油淋ソースかけ～松阪ポーク

盛皿：黒錆バーシブルプレート(知多郡の田鶴濱守人さん)

そら豆とタケノコと板春雨のスープ炒め カラスミかけ～愛知県産そら豆

盛皿：灰粉引丸鉢(常滑市の小山乃文彦さん)

自家製甜面醬のジャージャー麺～八丁堀味噌入り甜面醬

盛皿：青灰釉リムボウル(愛知県生まれの小野象平さん)

抹茶のデザートとレモンソースエッグタルト～西尾抹茶、静岡レモン

盛皿：白平皿(Noritake)