

『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

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

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

春秋 style 焼き立て北京ダック～織部焼鴨窯煉瓦

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

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

自家製甜面醬のジャージャー麺～八丁堀味噌入り甜面醬

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

※お料理を盛る皿・器も中部日本に所縁のある陶芸作家さんの作品を使用
します