



LUNCH COURSE

Amuse

旬菜のパーニャフレッタ

Appetizer

魚介のインサラータ

季節のフルーツとサルディーニャ産レモンのヴィネグレット

Hot Appetizer

三河鶏と季節野菜のココット焼き
サマートリュフオランダースソース

Pasta

和牛のボロネーゼ

Fish

季節の鮮魚と帆立のソテー 玉蜀黍のソース

Meat

渥美うまみ豚ロース肉のグリル or 鴨ロースト

Dessert

季節のデセール

パン

コーヒーまたは紅茶

乾杯酒 / スパークリングワイン

FREE DRINK

～ フリードリンク ～

ビール 白ワイン 赤ワイン
日本酒 焼酎 ウィスキー カクテル
オレンジ グレープフルーツ
アップル ウーロン茶

※ 別途サービス料 10% を頂戴いたします

※ 旬の材料を使用しているため、メニュー内容は変更する場合がございます

The Nanzan House
NAGOYA



DINNER COURSE

Amuse

キャビア缶

Appetizer

甘エビと鮮魚 旬菜のクルード イタリア産ポットルガ

Hot Appetizer

太刀魚のフリット ハーブエルブ サルサヴェルデ

Pasta

和牛のボロネーゼ

Fish

魚介のカルトッチョ

Meat

旬野菜と和牛のピステッカ

サスティナブルソース グリーンマスタード

Pasta

フルーツトマトと生雲丹のカッペリーニ

Dessert

季節のデセール

パン

コーヒーまたは紅茶

乾杯酒 / スパークリングワイン

FREE DRINK

～ フリードリンク ～

ビール 白ワイン 赤ワイン
日本酒 焼酎 ウィスキー カクテル
オレンジ グレープフルーツ
アップル ウーロン茶

※ 別途サービス料 10% を頂戴いたします

※ 旬の材料を使用しているため、メニュー内容は変更する場合がございます

The Nanzan House
NAGOYA