

— La Cave Diner —

大皿料理で気軽に、お楽しみいただけるコースです。

お好みの料理、ボリューム等、御希望ございましたらお申し付けください。

3000_{yen} **4000_{yen}** **5000_{yen}** **おまかせ**

2名様より承ります。

+600_{yen} で

デザートコーヒー又はチーズを召上って頂けます。

+800_{yen} で

デザート盛り合せ、コーヒー又はチーズ盛り合せを召上って頂けます

ワインを楽しまれる方におすすめ！

料理に合わせてペアリングセットでお楽しみください。

リラ自慢のカーヴから季節のワイン、飲み頃ワイン、熟成ワインの中から厳選したグラスワインがお楽しみいただけます。

1杯 40 cc 二口分程度のグラスワインなので飲まれるペースに合わせて、数多く楽しめるようになっています。

Plan de la combinaison tout-tu-peut-boit
飲み放題セットプラン (4名様～予約制)

料理+飲み放題 (2時間制)

5000円～

下記の飲み放題メニューと料理メニューを組み合わせてください。

飲み放題メニュー

2000円

スパークリング、瓶ビール、ワイン、カクテル、ソフトドリンク

2500円

スパークリング、生・瓶ビール、お勧めワイン、カクテル、ソフトドリンク

料理

前菜6品

季節の前菜、魚介類のマリネ、サラダ、グラタン、エスカベツシュ、
シャルキュトリー、

前菜6品、パスタ、肉料理	3000円
前菜6品、パスタ、国産牛ステーキ	4000円
前菜6品、パスタ、フォアグラ料理、国産牛又肉盛合せ	5000円

— Chef's Diner —

dinner course

本日のシェフおすすめコース

3800yen

amuse gueule & Hors-d'oeuvre

シェフおすすめ季節の前菜

Pastass ou Riz pilaf au poulet

パスタ

又は

リラ風チキンライス

Desserts ou Fromages

デザート 又は チーズ

cafe ou Tea

コーヒー 又は 紅茶

Chef's Diner

dinner course

本日のシェフおすすめコース

5000yen

amuse gueule & Hors-d'oeuvre

シェフおすすめ季節の前菜

Pastass

パスタ

Les Poissons

魚料理

Desserts ou Fromages

デザート 又は チーズ

café ou Tea

コーヒー 又は 紅茶

Chef's Diner

dinner course

本日のシェフおすすめコース

5500yen

amuse gueule & Hors-d'oeuvre

シェフおすすめ季節の前菜

(前菜の1品をパスタにできます)

Les Viandes

肉料理

メインディッシュをお選びください。

牛ランプ (赤身)

鴨のコンフィ

イベリコ豚ロース

ラムチョップ (+400円)

牛フィレ (+800円)

又は

Raclette

ラクレット

Desserts ou Fromages

デザート 又は チーズ

café ou Tea

コーヒー 又は 紅茶

Chef's Diner

dinner course

本日のシェフおすすめコース

6500yen

amuse gueule & Hors-d'oeuvre

シェフおすすめ季節の前菜

(前菜の1品をパスタにできます)

Les Poissons

本日の魚料理

Les Viandes

肉料理

メインディッシュをお選びください。

牛ランプ (赤身)

鴨のコンフィ

イベリコ豚ロース

ラムチョップ (+300円)

牛フィレ (+600円)

又は

Raclette

ラクレット

Desserts ou Fromages

デザート 又は チーズ

café ou Tea

コーヒー 又は 紅茶

Le Menu Spécial d'aujourd'hui

記念日、おもてなしに大切な方と至福の時間をお過ごしください。

特別メニュー例 (6月1日) **10000** 円

Assiette de caviar et d'oursins à la crème de légumes

雲丹とキャビア、カリフラワーのコンソメゼリー寄せ

Marné de fruits de mer frais à la façon de Lilas

トリ貝とホタルイカ、赤貝と真鯛のマリネ

Hollandaise sauce croquet de l'asperge bouillante

手長エビと鯛のオランダーズソース ホワイト&グリーンアスパラ添え

Pâtes refroidies avec tomate du fruit.

フルーツトマトの冷製パスタ

Terrine de Foie gras canard

フォアグラのテリーヌ

Filet de boeuf poêlé,

牛フィレのステーキ

Dessert

本日のデザート

特別料理

要予約

シェフのスペシャリティーコース

三河・伊勢湾の季節の海の幸、野菜作りの名人の珍しい野菜
猟が解禁すれば鳥獣類が、旬の食材を、贅沢に堪能できるコースです。

季節のおすすめ食材一例

春

三河の鮎、手長海老、トリ貝、渡り蟹、赤貝、浅利、
長野の極太アスパラ 縞いんげん フルーツトマト

夏

三河の鮎、鯡、甘鯛、若松の穴子
開田、蓼科のトウモロコシ

秋

三河の手長海老、秋刀魚、中津川の茸

冬

佐久島天然牡蠣 師崎のミル貝、三河の手長海老、北海道の北寄貝
イタリア産白トリュフ、ジビエ (鴨 野鳩 猪 鹿 野鳥)
根菜 根パセリ、パースニップ (白人参)、セロリアック (セロリの根)

8000yen 10000yen 12000yen 15000yen