



焼物(松茸の土瓶蒸し)

Course Menu

京の秋懐石
¥10,000

1. 先付
 2. 向付
 3. 焼物
 4. 焼物
 5. 炊合
 6. 名物ゆば桶
 7. 御飯
 8. 止碗
 9. 香物
 10. 水物
- ※9~11月のディナー限定、2名~要予約

京料理 松山閣 松山
4F TEL.052-527-8841

“ 松茸の土瓶蒸しは秋の京都に欠かせない一品。名残體に松茸、銀杏。どれもすべてが主役になっている料理なので、一つひとつ丁寧に味わってから、最後に松茸の香りが効いたスープを飲み干す時の満足感といったら! ”



サムギョプサル

Course Menu

秋の特選コース ¥3,680

1. 白菜キムチ
 2. サンチュムチム
 3. トッポッキ
 4. パチチミ
 5. チャプチェ
 6. チャンジャ
 7. 豆腐チゲ
 8. サムギョプサル
 9. ライス
 10. デザート
- ※9~10月のディナー限定、2名~要予約

韓国旬彩料理 妻家房

4F TEL.052-563-9100

“ 韓国料理は大好きで自宅でもよく作りますが、妻家房さんの料理はすべてが本格的なので大好きです。韓国の代表的なメニューが少しずつ味わえて、かつヘルシーな内容なので、お徳感いっぱいですね。 ”



牛頬肉とフランス産フォアグラポワレのレタス包み
季節の温野菜とストラスブル風ソーセージ
ソース・ポトフ

Course Menu

Le Menu Ilhaeusern
¥12,000(サービス料別)

1. 本日の一口前菜
 2. ラングスティヌとモンゴイカのブランチャーポワレ
プチサンドウィッチとアヴォカドディップ
 3. 天然真鯛のポッシュ
シトロンコンフィーとジャガイモのビュール海菜風味のソース・オランダース
 4. 牛頬肉とフランス産フォアグラポワレのレタス包み
季節の温野菜とストラスブル風ソーセージソース・ポトフ
 5. プレデセル
 6. リル川に浮かぶグラスのバルケット
 7. カフェ
 8. 小菓子
- ※~9月末のディナー限定、要予約

オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ

42F TEL.052-527-8880

“ 柔らかく煮込んだ牛頬肉にフォアグラを重ね、層にして作り上げてあり、手間と技術がしっかりかかったフレンチらしいきれいな皿です。肌寒い季節にいただく、体の芯から温まりそう。大切な方とのデートが似合いそうですね。 ”



アヒージョ バゲット付(キノコのアヒージョ)

Course Menu

リオハコース ¥6,800

1. ベジョータ・セラノ盛り合わせ
 2. タパス3種
 3. アヒージョ バゲット付
 4. フリット
 5. トルティージャ
 6. イベリコ豚の網焼き
 7. パエジャ、メロツ、カルドソより1品
 8. デザート
 9. コーヒー
- ※9~10月のディナー限定、2名~要予約

バル デ エスパーニャ ムイ
4F TEL.052-527-8821

“ アヒージョの隠れた美味しさはオイルです。キノコを食べた後の残ったオイルには、キノコの香りや旨味が凝縮していますから、バゲットにたっぷりオイルをつけて召し上がってください。きっとカヴァがぴったり合いますよ。 ”



上海蟹味噌入りふかひれスープ

Course Menu

南翔コース ¥5,900

1. 前菜3種
 2. 上海蟹味噌入りふかひれスープ
 3. 海老と栗の炒めもの
 4. 豚ヒレ肉の黒酢酢豚
 5. 小籠包3種
 6. 社娘と舞茸の唐辛子炒め
 7. 鮭のあんかけ焼きそば
 8. 杏仁豆腐と季節のフルーツ
- ※9~11月のディナー限定、2名~要予約

南翔饅頭店

4F TEL.052-527-8823

“ 上海蟹とふかひれのダブルスープで、とてもリッチな味わいですね。ふかひれのコラーゲンで美肌効果も期待できますし、上海蟹の味噌が溶け出したところはかなり濃厚なはず。スプーンですくって食べたいです。 ”



料理研究家
中辻健太さん
Kenta Nakatsuji

ニュージーランドの高校を卒業後に現地の料理学校に入学、帰国後は大阪あべの「辻調理師専門学校」、その後イタリア・ピエモンテ州の料理学校「CIF」に学ぶ。シチリア州の2つ星レストランで修業した後、2007年帰国、東京・青山の料理学校で講師を経て、現在、名古屋市内に料理教室「fior fiore」を開講する。名古屋テレビ「昼まで待てない」にレギュラー出演。

ピッツェリア イゾラ

4F TEL.052-527-8820

Course Menu

サンタルチア ¥4,800

1. 本日の冷菜
 2. 本日の温菜
 3. ピッツァ(茸と自家製サルシッチャ、栗のピッツァなどお好きな品1枚)
 4. 本日のバスタ
 5. 魚または肉料理
 6. 本日のドルチェ、カフェ
- ※9~10月のディナー限定、2名~要予約

“ ピッツァのおいしさの秘訣はなんといっても生地。イゾラの生地はきちんと塩が効いていて、ナポリ風のもちもち食感が生きています。手作りサルシッチャはフェネルシードの香りがポイントになって清々しい! 秋にピッタリのピッツァですね。 ”



茸と自家製サルシッチャ、栗のピッツァ

蔵人厨 ねのひ

4F TEL.052-527-8830

“ 春の魚と勘違いされることが多いさわらの旬は実は秋。脂がのって味に深みができる季節です。吟醸酒粕漬焼なら、ご飯にも合いそうですが、日本酒が飲みたくなりますね。このお店なら、日本酒は軽いものから深いタイプへと飲み比べしてみたいです。 ”

Course Menu

馳走膳 ¥5,800

1. お通し(日替わりお惣菜10種類から2種)
 2. 天然もの旬のお造り4種盛り合わせ
 3. 焼き物:つくね、美濃けんとの味噌焼き、吟醸酒粕漬焼さわら、淡路たまねぎのお造り
 4. 秋サバの味噌煮、大あさり酒蒸し
 5. 祝いの鯛飯
 6. 黒豆のパンナコッタ
- ※9~11月のディナー限定、2名~要予約



つくね、美濃けんとの味噌焼き、吟醸酒粕漬焼さわら