

春の味覚と 2日間限りのスペシャルイベント

苺づくしバイキング

旬の食材とみずみずしい苺たちをふんだんに使った
春爛漫の料理の数々をお楽しみください

<冷製料理>

- ・フレッシュ苺たっぷりモッツァレラチーズ
ペリーラのカプレーゼ風
- ・三重県産ほろ苦菜花に生ハム
苺のアクセント、ナッツのエクラゼ
- ・ミモザ仕立て、カラフルメランジェサラダに
薫香サーモン・真っ赤な果実の香り
- ・春の息吹感じる
イタリア風ホタルイカと小海老のマリネ

<ワゴンサービス>

ハチミツ香る春鴨のロースト、
芳醇な香りイチゴのソース
ルバーブのコンフィ、
ジャワ胡椒のアクセント

<温製料理>

- ・しっとり火を入れた三元豚ローストポーク
苺バルサミコビネガーソースに旬彩野菜
- ・鶏ハラミの炭焼き、山葵の香り
フレッシュ苺と爽やかなハーブのサラダ
- ・フキ味噌香る白身魚のオープン焼きに
時季の山菜おこわ
- ・スパイシーチキンフリットに
フレンチフライポテト

※ 食材の都合により一部メニューが変更になる場合がございます。

アイリス愛知12F 創作フレンチダイニング

グランシャリオ

052-223-3751

2026.

4.20 (Mon)

&

4.21 (Tue)

お一人様

6,000円(税込)

フリードリンク(90分)付

120分制(営業時間内)

営業時間17:30~21:00

※要・予約

カフェ・ド・パリ (ストロベリー)
お一人様1杯プレゼント

<フリードリンクメニュー>

生ビール、レモンサワー、ハイボール、
ワイン(赤・白)、ソフトドリンク

<デザート>

- ・ガトーフレーズ・苺の杏仁豆腐
- ・苺のロールケーキ・ガトーショコラ
- ・ガトーフロマージュ・抹茶のケーキ
- ・コーヒー

