

# 秋

みつけた



## 贅沢な秋の味覚会席 9.1 金 - 10.31 火

Lunch Dinner 8,800円(税込) 2名様より 3営業日前までの要予約

- ・前 菜 無花果胡麻クリーム掛け、菊花お浸し 他3種(昼 3種盛り) 🐟
- ・焼 物 愛知県産みかわ牛サーロインステーキ(昼 80g/夜 100g) 🐟
- ・御 腕 清汁仕立 名残鱧葛打ち
- ・揚 物 東寺巻き揚げきのこ2種
- ・造 り 鮪、縹鰯、車海老
- ・食 事 松茸釜飯、香の物、赤出汁
- ・煮 物 風呂吹き燕
- ・水菓子 旬の果物、甘味

## 9.1 金 - 11.30 木

### 雅御膳～秋の味覚～

Dinner 3,300円(税込)

1名様より 当日可

- 一の味覚 勘八塩炙り、菊花お浸し、秋野菜の焚合せ、とろ湯葉サラダ、サーモン柚庵焼き、茶碗蒸し
- 二の味覚 鰻蒲焼 🐟、あいち牛サーロインステーキ 🐟、キノコと海老の天麩羅、鰯の唐揚げ
- 三の味覚 握り寿司5貫、赤出汁、甘味



## 秋の陣 楽呑み 楽食べ

## 9.1 金 - 10.29 日

Dinner 1名様より

- ・秋刀魚塩焼き.....800円
- ・きのこと天麩羅.....600円
- ・風呂吹き燕.....700円
- ・松茸釜飯.....1,200円
- ・揚げ里芋万頭.....600円
- ・黄金鰯と茄子の揚げ出し.....700円
- ・みかわ牛サーロインステーキ(120g) 🐟.....2,000円
- ・秋刀魚の梅煮.....800円



外線:0566-62-0332 内線:5970-601

営業時間 / Lunch 11:00~14:30(L.O.14:00) Dinner 17:00~22:00(L.O.21:00)



ディースクエア 検索

詳しくはHPをご覧ください。





# 秋 みつけた

9.1 - 10.29



## オータムパーティープラン + 飲み放題 1,500円(税込)~

**Dinner** 5,000円(税込) 3名様より 3営業日前までの要予約

※食材入荷状況により、前日予約可能

- ・サワラの炙りカルパッチョ ポン酢ジュレ
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・スパイシー海老サラダ
- ・スモークサーモンとジャガイモガレットのワサビクリームディップ
- ・秋たっぷり秋刀魚とシメジのアーヒージョ
- ・カラスガレイのムニエル  
ブルノワゼットソース
- ・豚ロースのサルティンボッカ マスタードソース
- ・蜜芋 バニラアイス添え



## 秋のキノコづくしコース

**Dinner** 5,500円(税込)

2名様より 3営業日前までの要予約

※食材入荷状況により、前日予約可能

- ・太刀魚のコンフィのタルト仕立て 椎茸のデューセル
- ・サーモンのオーモニエルと  
ホワイトマッシュルームのサラダ
- ・カボチャのポタージュトリュフの香り
- ・スルメイカのクリームソースマイタケのフリットと共に
- ・秋サワラのポワレ ブルノワゼットソース  
大黒しめじのグリル添え
- ・国産牛のロースト ジャスールソース
- ・サンマルクブラリネ

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



デンソーでは社会に存在する様々な課題に対し、事業活動を通じてSDGsの達成に貢献しています。ディースクエアではフードロスの取り組みとしてお料理の事前予約をお勧めします。

Imperfect Produce   
地産地消費  
愛知の美味しい食材を満喫!

Farm to Table   
規格外食材  
不揃い野菜だって  
おいしく食べられる!

Paper Straws   
紙ストロー  
環境にやさしい素材を  
使用しています。



外線:0566-62-0334 内線:5970-603

営業時間 / **Lunch** 11:00~14:30(L.O.14:00) **Dinner** 17:00~22:00(L.O.21:00)



ディースクエア 検索  
詳しくはHPをご覧ください。





# 秋

## みつけた

9.1 金 - 11.30 木



### めぐみ

**Lunch** **Dinner** 4,290円(税込) 2名様より 当日可

- ・彩り前菜盛り
- ・上海蟹味噌スープ
- ・やわらか牛肉とマコモ茸の炒め 
- ・季節のきのこ春巻き
- ・えびと茄子の四川焼き
- ・鮭チャーハン
- ・季節のデザート



### 北京ダックセット

**Lunch** **Dinner** 3,190円(税込)

2名様より 当日可

- ・彩り前菜盛り
- ・季節のきのこ春巻き
- ・メカジキの唐揚げ 油淋ソース
- ・北京ダック
- ・ダック炒めのサラダ巻
- ・小籠包
- ・四季亭チャーハン
- ・季節のデザート

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



デンソーでは社会に存在する様々な課題に対し、事業活動を通じてSDGsの達成に貢献しています。ディースクエアではフードロスの取り組みとしてお料理の事前予約をお勧めします。

Imperfect Produce   
**地産地消費材**  
 愛知の美味しい食材を満喫!

Farm to Table   
**規格外食材**  
 不揃い野菜だって  
 おいしく食べられる!

## 四季亭

中国料理

外線:0566-62-0331 内線:5970-607

営業時間 / **Lunch** 11:00~14:30 (L.O.14:00) **Dinner** 17:00~22:00 (L.O.21:00)

## D-square

ディースクエア  検索  
 詳しくはHPをご覧ください。



# 秋 Take Out 満載重箱

9.1 金 - 10.31 火

秋の味覚満載の特別な重箱をご用意しました。行楽やパーティ、ご自宅で各店自慢の味わいをご堪能ください。各店の重箱は一店舗でまとめてご注文可能です。



## シーズンボックス～オートム～

3,300円(税込)

4人前 3営業日前までの要予約

※食材入荷状況により、前日予約可能

- サワラのタタキカルパッチョ ポン酢ジュレ
- 豚肉のサルティンボッカ ジェノバソース
- サーモンの香草パン粉フライ タルタルソース
- パティシエ特製デザート



## 秋の行楽重箱

3,500円(税込)

4人前 3営業日前までの要予約

※食材入荷状況により、前日予約可能

- 焼物 みかわポークー味焼き
- 煮物 黄金鱈、茄子、里芋の揚げ出し
- 揚物 海老、きのこ天麩羅
- 食事 栗御飯、木の芽



## 誉

2,376円(税込)

1人前 当日オーダー可

- ブー太郎まんじゅう
- 牛肉の炒め
- 酢の物
- カニツメ
- エビチリ
- エビマヨ
- 中華おこわ
- 四季亭玉子焼き
- 唐揚げ

四季亭 中国料理



外線:0566-62-0334  
内線:5970-603



外線:0566-62-0332  
内線:5970-601



外線:0566-62-0331  
内線:5970-607

営業時間 / Lunch 11:00~14:30 (L.O.14:00) Dinner 17:00~22:00 (L.O.21:00)



ディースクエア 検索  
詳しくはHPをご覧ください。