



BASQUE LUNCH

ピンチョス
PINCHOS

- ・愛知県産 春キャベツのポターージュ
- ・焼き野菜のマリネ
- ・うずら玉子と小エビのピンチョス
- ・完熟トマトのパン・コン・トマテ

タパス
TAPAS

- ・篠島タコのガリシア風
- ・バスク風パテ・ド・カンパーニュ
- ・愛知産豚の自家製ジャンボンブラン
- ・新玉ねぎと生ハムスパニッシュオムレツ

メイン
MAIN

下記より好きなメイン料理をおひとつお選びください

- ・本日の鮮魚 ピルピルソース
- ・奥三河鶏のフリカッセ バスク風
- ・MAISON8特製バエリア ～ホタテとキノコ、鮑の肝～ (メインに追加の場合 +¥1,200)
 - ・オマールエビと魚貝のブイヤベース +¥1,280
 - ・知多牛ヒレのグリエ ソースピカード +¥1,500
 - ・みかわ牛ヒレのグリエ ソースピカード +¥3,250

パン
PAIN

- ・常滑焼テラコッタパン

※追加1つ +¥300 (オリーブオイルの追加 +110円)

デザート
DESSERT

- ・バスクチーズケーキ MAISON8風
- ・gardenパフェ 西尾抹茶仕立て
- ・木苺と西尾のバラのパフェ +¥500
- ・季節のフルーツパフェ +¥1,000



公式HP



Instagram
MAISON 8 garden



Instagram
MAISON 8 restaurant



ご予約はこちら