



All of the course are served with Natural yeast bread, Coffee or Leat tea
すべてのコースに天然酵母パン コーヒー 又は ほうじ茶が付きます

CASUAL COURSE

4,800yen

Amuse	Today's Amuse 本日のアミューズ
Appetizer	Nagoya Cochin and Fruit Tomatoes, Caprese-Style 名古屋コーチンとフルーツトマトのカプレーゼ仕立て
Soup	Fresh potatoes Visicoise with Scalloped Poiré 新じゃがいものピシソワーズ 帆立のポワレ添え
Main	Today's Seafood dish or meat dish 本日のお魚 又は お肉料理
Dessert	Fresh strawberry soup with vanilla ice cream フレッシュイチゴのスープ仕立て バニラアイス添え

ROASTER COURSE

6,000yen

Amuse	Today's Amuse 本日のアミューズ
Appetizer	Nagoya Cochin and Fruit Tomatoes, Caprese-Style 名古屋コーチンとフルーツトマトのカプレーゼ仕立て
Soup	Fresh potatoes Visicoise with Scalloped Poiré 新じゃがいものピシソワーズ 帆立のポワレ添え
Fish	Today's Seafood dish 本日のお魚
Meat	Low-temperature roast Atsumi pork salted, chopped picked vegetables in Ravigott sauce 渥美豚の低温ロースト 柴漬けラヴィゴットソース
Dessert	Peach soup with vanilla ice 桃のスープ仕立て バニラアイス添え

CHARCOAL COURSE

7,500yen

Soup	Fresh potato onion soup with snow crab salad 新ジャガイモのポロ葱のスープ ズワイガニのサラダ添え
Appetizer	Seasonal vegetables terrine and charcoal grill scallop 季節野菜10種テリーヌと 帆立の炭火焼き添え
Warm vegetables	Foie Gras grill with black truffle sauce フォアグラのグリル 黒トリュフソース
Fish	Charcoal grilled fresh shrimp from Canada with bouillabaisse カナダ産オマール海老の炭火焼き ブイヤベース仕立
Granité	Yuzu's granite ゆずのグラニテ
Meat	Low temperature charcoal grilling Japanese beef with two color eastern and western sauce 国産牛の炭火焼き低温ロースト 和と洋の2色ソース
🍚 飯	Nagoya Cochin's finest egg-crispy rice dumpling with grilled miso 名古屋コーチンの極上玉子掛け御飯 八丁味噌の焼き味噌添え
Dessert	Pink Grapefruit Terrine and Fromage Blanc Sauce, Served with Orange Granité ピンクグレープフルーツのテリーヌと フロマージュブランのソースとオレンジのグラニテ添え

SPECIAL COURSE

10,000yen

Amuse	Charcoal grilled beef fillet with homemade Ratatouille 和牛フィレ肉の炭火焼き 自家製ラタトゥイユ添え
Appetizer	Foie Gras Terrine, Served with White Balsamic Vinegar and Apricot Compote フォアグラのテリーヌホワイトバルサミコと アブリコットのコンポート添え
Soup	Japanese white asparagus soup with Aichi grill 国産白アスパラのスープ 愛知産平目のグリル添え
Fish	Grilled Canada-Sourced Lobster, Local Vegetables and Perilla Sauce カナダ産オマール海老のグリル 地野菜と大葉ソース
Meat	Charcoal grilled Aichi beef roast and bamboo shoots 愛知牛ロース肉の炭火焼きと 国産竹の子のグリル
🍚 飯	Nagoya Cochin's best raw egg with rice Grilled miso with Haccho miso 名古屋コーチンの極上卵掛け飯 八丁味噌の焼き味噌添え
Dessert	Grilled Canada-Sourced Lobster, Local Vegetables and Perilla Sauce フレッシュマンゴーとココナッツのアイスクリーム添え

A LA CARTE

STARTER

Fresh potatoes and crab with salad 新じゃがいものピシソワーズ ズワイ蟹のサラダ添え	1,400
Charcoal Grill of Rice Cake and Foie Gras 蕪のグリルとフォアグラの炭火焼き	2,400
Nagoya Cochin Egg Rice 名古屋コーチン玉子掛けご飯	600
Charcoal grilled Japanese green asparagus with homemade red miso mayonnaise 国産グリーンアスパラの炭火焼き 自家製赤味噌マヨネーズ添え	1,800
Seasonal vegetable grill (5 kinds) with charcoal grilled sausage 季節野菜グリル5種、ソーセージ炭火焼き	1,800
Charcoal grilled seasonal vegetables terrine x Omar shrimp 季節野菜のテリーヌ オマール海老の炭火焼き添え	2,800

MATERIAL

Caesar salad with charcoal grilled romaine lettuce and bacon 炭火焼きロメインレタスのシーザーサラダ 厚切りベーコン添え	1,500
Summer Vegetable Ratatouille, Served with Pan-Basted Scallops 夏野菜のラタトゥイユ 帆立のポワレ添え	2,400
Burna cauda, 2 color dip of ground vegetables (2 servings) 地野菜のバーニャカウダ 2色ディップ (2人前)	2,200

MATERIAL MEAT

Today's meat dish 本日のお肉料理	2,800
Nagoya Cochin and Atsumi Pork x Tofu Healthy Hamburger 名古屋コーチンと渥美豚 豆腐のヘルシーハンバーグ	2,800
Charcoal grilled low temperature roast Aichi beef with two color sauces 愛知牛の炭火焼き低温ロースト 2色のソースで	4,800
Matsusaka beef charcoal grilled roast with vegetables and Japanese style sauce 松阪牛ロース肉の炭火焼き グリル野菜添え 和風ソース	7,800

MATERIAL FISH

Today's seafood dish 本日のお魚料理	2,400
Charcoal grilled of Omar shrimp from Canada x Aichi large leaf sauce 1piece カナダ産オマール海老の炭火焼 愛知産大葉ソース 1ピース	1,300
Crispy grilled red swallow with spicy asparagus puree 赤甘鯛のかりかり焼き 国産白アスパラのピューレ添え	4,000

DESSERTS

Grapefruit Terrine Yogurt Sauce グレープフルーツのテリーヌ ヨーグルトソース	1,200
Mango Terrine and Lunch Blanc manger マンゴーのテリーヌとランチのブランマンジェ	1,200
Homemade New York Cheesecake 自家製ニューヨーク チーズケーキ	1,200
Peach soup with Vanilla Ice cream 桃のスープ バニラアイス添	1,000

ROASTER