



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 ほうじ茶がつかます

## ROASTER COURSE

6,000yen

Soup	Butternut squash soup バターナッツカボチャのスープ
Appetizer	Canadian lobster and seasonal vegetables terrine with vinaigrette sauce カナダ産オマール海老と夏野菜の美しいテリーヌ サフランのヴァネグレットソース
Hot dish	Charcoal grilled corn soup 北海道産 帆立のパート カダイフ包み
Main dish	Charcoal grilling Japanese beef and pork with 2 kind of sauce 愛知牛サーロインと渥美豚の炭火焼 2色ソース
Dessert	Pear soup with Fromage blanc ice cream 洋梨のスープ仕立て フロマーージュブランのアイス添え

## CHARCOAL COURSE

7,500yen

Soup	Domestic mushroom potage soup with grilled scallop 国産マッシュルームのポタージュ 北海道産ホタテのグリル添え
Appetizer	Tasmanian salmon marinade with fresh cheese sauce タスマニアサーモンマリネ フレッシュチーズソース
Hot dish	Natural flounder bouillabaisse 天然平目のブイヤベース
Fish dish	Charcoal grilled fresh shrimp from Canada with walnut sauce カナダ産オマール海老の炭火焼キ クルミソース
Granité	Yuzu's granite ゆずのグラニテ
Meat dish	Low temperature charcoal grilling Aichi wagyu Japanese beef with Japanese style sauce 愛知牛の炭火焼キ低温ロースト 和風ソース
丼 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 八丁味噌の焼キ味噌添え
Dessert	Pear soup with Fromage blanc ice cream 洋梨のスープ仕立て フロマーージュブランのアイス添え

## SPECIAL COURSE

10,000yen

Amuse	Charcoal grilled beef fillet with homemade Ratatouille 和牛フィレ肉の炭火焼キ 自家製ラウトウイユ添え
Appetizer	Terrine of foie gras Black truffle sauce フォアグラのテリーヌ 黒トリュフソース
Soup	Cauliflower Served Cappuccino-style with Grilled Scallops カリフラワーのカプチーノ仕立て ホタテのグリル添え
Fish dish	Char-grilled Canadian Lobster with an Aichi Perilla Sauce カナダ産オマール海老の炭火焼キ 愛知産大葉ソース
Meat dish	Low temperature charcoal grilling Aichi wagyu Japanese beef with Japanese style sauce 愛知牛の炭火焼キ低温ロースト 和風ソース
丼 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ご飯 八丁味噌の焼キ味噌添え
Dessert	Kyoho Grape Compote with a White Wine Jelly and Muscat Grape Granite 巨峰のコンポート 白ワインジュレと マスカットのグラニテ添え

## SPECIAL MEET COURSE

15,000yen お肉のフルコース8品

Bite appetizer	Grilled beef fillet meat Salad tailoring 和牛フィレ肉のグリル サラダ仕立て
Appetizer	Terrine of foie gras Black truffle sauce フォアグラのテリーヌ 黒トリュフソース
Hot Appetizer	Atsumi pig's small pie wrapped grill Porto wine sauce 渥美豚の小さなパイ包み焼キ ポルトワインソース
Soup	Mushroom Potage with Aichi Roast Quail マッシュルームのポタージュ 愛知産ウズラのロースト添え
Main	Low temperature roast of Matsusaka beefVinegared sauce 松阪牛の低温ロースト 酢橘ソース
丼 飯	Charcoal grilling and consommé soup of Nagoya Cochin 名古屋コーチンの炭火焼とコンソメスープ
Dessert	Kyoho Grape Compote with a White Wine Jelly and Muscat Grape Granite 巨峰のコンポート 白ワインジュレと マスカットのグラニテ添え

## SPECIAL FISH COURSE

15,000yen お魚のフルコース8品

Soup	Homemade Ratatouille and marinated natural snow crab With Parmesan garrett 自家製ラウトウイユと天然ズワイガニのマリネ パルメザンギャレット添え
Appetizer	Charcoal Grill of Active Scallops Grilled ground vegetables and white balsamic 活帆立の炭火焼キ 地野菜のグリルとホワイトバルサミコ
	natural Horse mackerel marinade and Japanese ginger salad,Aichi large leaf sauce 関鯨のマリネ 愛知産茗荷と大葉のサラダ
	Terrine with foie gras Ejisai abalone salad tailoring フォアグラのテリーヌと 蝦夷鮑のサラダ仕立て
Main	Mikui of the Red snapper fish of the sea bream Zucchini puree 地金目鯛のミキユイト ズッキーニのピューレ
	Charcoal grilling of Canadian-made Omar shrimp カナダ産オマール海老の炭火焼キ ブイヤベース仕立て
	Crispy grilled red swallow with Nagoya Cochin's rich source 天然赤甘鯛のかりかり焼キ 名古屋コーチンの濃厚なソース
Dessert	Mango's Terrine and Lychee's Brammantier マンゴーのテリーヌと ライチのブランマンジェ



## STARTER

Nagoya Cochin Egg Rice 名古屋コーチン玉子掛けご飯	600
Cold butternut squash soup バターナッツかぼちゃの冷製スープ	1,200
Warm mushroom potage マッシュルームの温かいポタージュ	1,400
Seasonal vegetable grill (5 kinds) with charcoal grilled sausage 季節野菜グリル5種、ソーセージ炭火焼キ	1,800
Marinated Tasmanian salmon with fresh cheese タスマニアサーモンのマリネ フレッシュチーズ添え	2,000
Canadian lobster and seasonal vegetables terrine with saffron vinaigrette カナダ産オマール海老と季節野菜のテリーヌ サフランヴァネグレット	2,800

## MATERIAL

Caesar salad with charcoal grilled romaine lettuce and bacon 炭火焼キ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
Seasonal Summer Vegetable Ratatouille, Served with Pan-Basted Scallops 季節野菜のラウトウイユ 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 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 愛知牛の炭火焼キ低温ロースト 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キ グリル野菜添え 和風ソース	110 g 7,800 220 g 13,000

## MATERIAL FISH

Today's seafood dish 本日のお魚料理	2,400
Charcoal-grilled Canadian lobster with Aichi shiso leaves カナダ産オマール海老の炭火焼 愛知産大葉のナージュ仕立て	1ピース 1,300
Wild flounder and lobster bouillabais with seasonal vegetables (2 servings) 天然平目とオマール海老のブイヤベース 季節野菜(2人前)	5,000

## DESSERTS

Homemade New York Cheesecake 自家製ニューヨーク チーズケーキ	1,000
Pear soup with Vanilla Ice cream 洋梨のスープ バニラアイス添え	1,200
Small grapefruit terrine with fromage blanc sauce グレープフルーツの小さなテリーヌ フロマーージュブランソース	1,200
Kyoho grape soup with Muscat granite 巨峰のスープ仕立てとマスカットのグラニテ	1,500

