



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

Amuse	Grilled fresh shrimp from Canada with seasonal ratatouille カナダ産オマール海老のグリル 季節野菜のラタトゥイユ
Appetizer	Locally sourced chicken and mushroom salad with Black truffle sauce 国産若鶏とマッシュルームのサラダ仕立て 黒トリュフソース
Soup	Warm soup of turnip cappuccino style 蕪の温かいスープ カプチーノ仕立て
Fish	Grilled sea bream with seasonal vegetables and bouillabaisse 真鯛のグリル 季節野菜とブイヤベース
Meat	Grilled Atsumi pork low temperature roast with sauce ravigote of japanese pickles 渥美豚の炭火焼き低温ロースト 柴漬けラヴィゴットソース
Dessert	Pear soup with vanilla ice cream 洋梨のスープ仕立て バニラアイス添え

## CHARCOAL COURSE

7,500yen

Soup	Potage soup of domestic mushroom with grilled scallops from Hokkaido 国産マッシュルームのポターージュ 北海道産ホタテのグリル添え
Appetizer	Foei gras and lentils, chicken terrine with balsamic sauce フォアグラとレンズ豆 国産若鶏のテリーヌ パルサミソース
Warm vegetables	Sea Bream Mie Cuit, with turnip puree 静岡産金目鯛のミキュイ 蕪のピューレ添え
Fish	Charcoal grilled fresh shrimp from Canada Walnut sauce カナダ産オマール海老の炭火焼き
Granité	Yuzu's granite ゆずのグラニテ
Meat	Charcoal grilled low temperature roast Aichi beef with Japanese style sauce 愛知牛の炭火焼き低温ロースト 和風ソース
🍚 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	Terrine of apple soup style with apple granite 紅玉のテリーヌ スープ仕立て 青りんごのグラニテ添え

## SPECIAL COURSE

10,000yen

Amuse	Charcoal grilled beef fillet salad style 和牛フィレ肉の炭火焼き 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
Soup	Cappuccino of Cauliflower with grilled scallop カリフラワーのキャプチーノ仕立て ホタテのグリル添え
Fish	Charcoal grilled fresh shrimp from Canada Source of macrophylla made in Aichi カナダ産オマール海老の炭火焼き 愛知産大葉ソース
Meat	Charcoal grilled low temperature roast Aichi beef with Japanese style sauce 愛知牛の炭火焼き低温ロースト 和風ソース
🍚 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	Terrine of apple and pistachio with vanilla ice cream 紅玉のテリーヌ ピスタチオとバニラアイス添え

## WAGYU COURSE

8,500yen

お肉のショートコース

Appetizer & Soup	Domestic mushroom soup and scallop grill Seasonal salad accompaniment 国産マッシュルームスープとホタテのグリル 季節のサラダ添え
Main	Low-temperature roast of Wagyu fillet meat 110 g 和牛フィレ肉の低温ロースト110g
Dessert	Terrine of apple and pistachio with vanilla ice cream 紅玉のテリーヌ ピスタチオとバニラアイス添え

## MEAT FULL 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 Pork small pie wrapped grill Porto wine sauce 渥美豚の小さなパイ包み焼き ポルトワインソース
Soup	Mushroom potage マッシュルームのポターージュ
Main	Low temperature roast of Matsusaka beef Vinegared sauce 松阪牛の低温ロースト 酢橘ソース
	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
	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	White peach compote Fromage brane sauce ボンカンのジユレ フロマーージュブランソース



## STARTER

Warm potage of Mushroom マッシュルームの温かいポターージュ	1,400
Warm potage of turnip 蕪の温かいポターージュ	1,200
Charcoal grilled Atsumi pork and seasonal ratatouille salad 渥美豚の炭火焼きと季節野菜のラタトゥイユ サラダ仕立て	2,500
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
Foie gras and lentils domestic young chicken terrine balsamico sauce フォアグラとレンズ豆 国産若鶏のテリーヌ パルサミソース	2,800
Nagoya Kohchin egg rice 名古屋コーチン玉子賭けご飯	600

## MATERIAL

Barley and regional vegetables salad with Onion dressing 大麦とこがしベーコン地野菜のサラダ オニオンドレッシング	1,500
Atsumi pork homemade bacon with pickles and salad 渥美豚の自家製ベーコン ピクルスとサラダ添え	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 Hamburg steak 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
Wagyu beef charcoal grilled roast with vegetables and Japanese style sauce 和牛フィレ肉の炭火焼き グリル野菜添え	110 g 7,000 220 g 13,000
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	110 g 7,800 220 g 14,000

## MATERIAL FISH

Today's seafood dish 本日のお魚料理	2,400
Charcoal grilled of lobster from Canada Megaphyll made in Aichi Hivernage カナダ産オマール海老の炭火焼 愛知県産大葉のナーージュ仕立て	1ピース 1,300
Crispy grilled red swallow with Cauliflower cream sauce 赤甘鯛のカリカリ焼き カリフラワーのクリームソース	4,000
Sea bream Mie Cuit, with simple turnip puree 金目鯛のミキュイ シンプルな蕪のピューレ添え	3,500

## 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 洋梨のスープ仕立て バニラアイス添え	1,200
Japanese Orange jelly Fromage brane sauce 国産オレンジのジユレ フロマーージュブランソース添え	1,500
Apple terrine with pistachio and apple sauce 宝石に見立てた紅玉のテリーヌ ピスタチオと紅玉のソース	1,800

