



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	Charcoal grilling of domestic young chicken Homemade Ratatouille 国産若鶏の炭火焼き 自家製ラウトウイユ添え
Appetizer	Canadian Lobster and Grilled Bamboo Shoots with Wild Vegetable Salad 山菜と筍カナダ産オマール海老の サラダ仕立て
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 rape blossom sauce 真鯛のグリル 季節野菜と菜の花ソース
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	Strawberry soup with vanilla ice cream 国産イチゴのスープ仕立て バニラアイス添え

CHARCOAL COURSE

7,500yen

Amuse	Potage soup of new Onion with grilled scallops from Hokkaido, vinegret of japanese ginger 新玉ねぎの小さなスープと北海道産帆立の サラダ仕立て 茗荷ヴィネグレット
Appetizer	Deep-fried flounder of Kadaif Simple tomato sauce 平目のパートカダイフ包み シンプルなトマトソース
Warm vegetables	Poêler of foie gras Black truffle sauce フランス産フォアグラのポワレ 黒トリュフソース
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	Orange jelly Fromage Blanc Sauce オレンジのジュレ フロマーージュブランソース

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 mushroom with grilled scallop マッシュルームのカプチーノ仕立て 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	Orange jelly Fromage blanc sauce オレンジのジュレ フロマーージュブランソース

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	Strawberry compote made of red wine with vanilla ice cream 赤ワインで仕上げた国産イチゴのコンポート 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
🍚 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
🍚 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	Ponkan mandarins terrine Fromage blanc sauce ポンカンのテリーヌ フロマーージュブランソース

A LA CARTE

STARTER

Warm potage of turnip 蕪の温かいポターージュ	1,200
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 Atsumi pork and seasonal ratatouille salad 渥美豚の炭火焼きと季節野菜のラウトウイユ サラダ仕立て	2,500
Canadian Lobster and Grilled Bamboo Shoots with Wild Vegetable Salad カナダ産オマール海老と筍のグリル 山菜のサラダ仕立て	2,800
Japan-Grown Bamboo Shoot and Wild Vegetable Tempura with Grilled Hokkaido Scallops 国産筍と山菜の天ぷら 北海道産ホタテのグリル添え	2,800
Foie gras and lentils domestic young chicken terrine balsamico sauce フランス産フォアグラのポワレ 黒トリュフソース	3,000
Nagoya Kohchin egg rice 名古屋コーチン玉子掛け御飯	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
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
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

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ジュ仕立て	1ピース 1,300
Grilled Hokkaido Scallops with Mini Dried Tomato and Young Onion Soup 北海道産帆立のグリル ドライマトと新玉ねぎの小さなスープ添え	2,600
Crispy grilled red swallow with Cauliflower cream sauce 赤甘鯛のかりかり焼き カリフラワーのクリームソース	4,000

DESSERTS

Homemade New York Cheesecake 自家製ニューヨーク チーズケーキ	1,200
Strawberry soup with vanilla ice cream 国産イチゴのスープ仕立て バニラアイス添え	1,200
Japanese Orange jelly Fromage brane sauce 国産オレンジのジュレ フロマーージュブランソース添え	1,500
Red Wine and Japan-Grown Strawberry Compote with Pistachio Ice Cream 赤ワインで仕上げた国産イチゴコンポート ピスタチオアイス添え	1,500

ROASTER