



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 ほうじ茶がつけます

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	Terrine of seasonal vegetables with Saffron cream sauce 季節野菜のテリーヌ サフランクリームソース
Soup	Pumpkin soup (served cold) かぼちゃの冷製スープ
Fish	Grilled Red Sea Bream Seasonal Vegetables and Spring Onion Sauce 真鯛のグリル 季節野菜と九条ネギソース
Meat	Char-grilled and slow roasted Atsumi pork, ravigote sauce with pickled vegetables 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	American cherry compote with vanilla ice cream アメリカンチェリーのコンポート バニラアイス添え

CHARCOAL COURSE

7,500yen

Amuse	Clam chowder with summer vegetables, snow crab, and Ezo abalone 夏野菜のクラムチャウダ ズワイガニと蝦夷アワビ添え
Appetizer	Terrine of seasonal vegetables with Saffron cream sauce 季節野菜のテリーヌ サフランクリームソース
Warm Dish	French foie gras poêlé, 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 seasonal vegetables with Saffron cream sauce 季節野菜のテリーヌ サフランクリームソース
Soup	Clam chowder with summer vegetables, snow crab, and Ezo abalone 夏野菜のクラムチャウダ ズワイガニと蝦夷アワビ添え
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 mango with litchi branmange アップルマンゴーのテリーヌ ライチのブランマンジェ添え

WAGYU COURSE

8,500yen

お肉のショートコース

Appetizer & Soup	Clam chowder with summer vegetables, snow crab, and Ezo abalone 夏野菜のクラムチャウダ ズワイガニと蝦夷アワビ添え
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 mango with litchi branmange アップルマンゴーのテリーヌ ライチのブランマンジェ添え

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	Warm Young Burdock potage 新ごぼうの温かいポタージュ
Main	Low temperature roast of Matsusaka beef Vinegared sauce 松阪牛の低温ロースト 酢橋ソース
🍚 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	Orange terrine Fromage Blanc Sauce オレンジのテリーヌ フロマーージュブランソース

A LA CARTE

STARTER

Abalone butter saute with foie gras 蝦夷アワビのバターソテー フォアグラ添え	3,500
Warm Young Burdock Soup dressed Cappucino 夏野菜のクラムチャウダ	1,200
Charcoal-grilled Domestic Green Asparagus 国産グリーンアスパラの炭火焼き	1本400～
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
Grilled five kind seadonal vegetables and chacorl grilled sausages 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 フランス産フォアグラのポワレ 黒トリュフソース	3,000
Terrine of ten kind seadonal vegetables Saffron cream sauce Grilled Omar shrimp 10種類の季節野菜テリーヌ サフランクリームソース オマールエビのグリル添え	2,800
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

Atsumi Umami Pork Low Temperature Roast Pickled Ravi Got Sauce 渥美うまみ豚の低温ロースト 柴漬けラヴィゴットソース	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

Grilled Red Sea Bream Seasonal vegetables and dried tomato sauce 真鯛のグリル 季節野菜とドライマトソース	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
Rosy Seabass Poêlé Served with Charcoal-grilled Domestic Green Asparagus のどぐろのポワレ 国産グリーンアスパラの炭火焼き添え	6,000
Crispy fried red tilefish, 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
Grilled salad with Canadian lobster and summer vegetables カナダ産オマール海老と夏野菜のグリルサラダ仕立て	2,800

DESSERTS

American cherry compote アメリカンチェリーのコンポート	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	1,500
Terrine of apple mango with litchi branmange メキシコマンゴーのテリーヌ ライチのブランマンジェ添え	2,000
Homemade New York Cheesecake with Golden pine compote 自家製ニューヨークチーズケーキ ゴールデンパインのコンポート添え	1,500

