



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 ほうじ茶がつきます

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	Chilled Charcoal-grilled Corn Soup 炭火焼トウモロコシの冷製スープ
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	White Peach Compote Served with White Wine Jelly 白桃のコンポート グラニテ添え

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フレ 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
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 八丁味噌の焼き味噌添え
Dessert	White Peach Compote Served with White Wine Jelly 白桃のコンポート 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 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
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
丼 飯	Chilled soup of the corn トウモロコシの冷製スープ
Main	Low temperature roast of Matsusaka beef Vinegared sauce 松阪牛の低温ロースト 酢橋ソース
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	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

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	Chilled soup of the corn トウモロコシの冷製スープ
Main	Low temperature roast of Matsusaka beef Vinegared sauce 松阪牛の低温ロースト 酢橋ソース
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
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



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
Chilled Charcoal-grilled Corn Soup 炭火焼で仕上げたトウモロコシの冷製スープ	1,200
Warm Young Burdock Soup dressed Cappucino 夏野菜のクラムチャウダ	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ウトウユ サラダ仕立て	2,500
Homemade gnocchi finished with Inca no Mezame potatoes Summer vegetables in tomato sauce served with grilled lobster インカの目覚めで仕上げた自家製ニョッキ 夏野菜のトマトソース オマールエビグリル添え	2,000
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
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 7,500 220 g 14,000
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 8,300 220 g 15,000

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
Poêlé of Rosy Seabass Served with Seasonal Vegetables Tempura のどぐろのポフレ 季節野菜の天ぷら添え	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	4,200
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

Garnished White Peach Soup 白桃のスープ仕立て	1,000
White Peach Compote Served with White Wine Jelly 白桃のコンポート白ワインゼリー添え	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

