



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 ほうじ茶が付きま

## ROASTER COURSE

6,300yen

Amuse	Small bagna cauda 小さなバーニャカウダ
Appetizer	French Foie Gras and Chicken Terrine with Black Truffle Sauce フランス産フォアグラと若鶏のテリーヌ 黒トリュフソース
Soup	Cold Butternut Squash Soup バターナッツカボチャの冷製スープ
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	Pear Soup with Vanilla Ice Cream 洋ナシのスープ仕立て バニラアイス添え

## CHARCOAL COURSE

7,800yen

Amuse	Clam chowder with summer vegetables, snow crab, and Ezo abalone 夏野菜のクラムチャウダ スワイガニと蝦夷アワビ添え
Appetizer	French Foie Gras and Chicken Terrine with Black Truffle Sauce フランス産フォアグラと若鶏のテリーヌ 黒トリュフソース
WarmDish	Charcoal grilled Atsumi pork and seasonal ratatouille salad 渥美豚の低温ロースト 自家製ラトウイユ添え
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
ㇵ 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	Kyoho Grape Compote with White Wine Gelée 巨峰のコンポート 白ワインゼリーとスープ仕立て

## SPECIAL COURSE

12,000yen

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	French Foie Gras and Chicken Terrine with Black Truffle Sauce フランス産フォアグラと若鶏のテリーヌ 黒トリュフソース
Soup	Clam chowder with summer vegetables, snow crab, and Ezo abalone 夏野菜のクラムチャウダ ス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
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
ㇵ 飯	Nagoya Cochin's finest egg-crispy rice dumpling with grilled miso and Amami pork with charcoal grill 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と渥美豚の炭火焼き添え
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

8,900yen

お肉のショートコース

Appetizer & Soup	Clam chowder with seasonal vegetables, snow crab, and Ezo abalone 季節野菜のクラムチャウダ ス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

16,000yen

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	French Foie Gras and Chicken Terrine with Black Truffle Sauce フランス産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	Cold Butternut Squash Soup バターナッツカボチャの冷製スープ
Main	Low temperature roast of Matsusaka beef Vinegared sauce 松阪牛の低温ロースト 酢橘ソース
ㇵ 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

## 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
Cold Butternut Squash Soup バターナッツカボチャの冷製スープ	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トウイユ 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 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 chacori grilled sausages 季節野菜グリル5種、ソーセージ炭火焼き	1,800
French Foie Gras and Chicken Terrine with Black Truffle Sauce フランス産フォアグラと若鶏のテリーヌ 黒トリュフソース	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 のどぐろのポワレ 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

Pear Soup with Vanilla Ice Cream 洋ナシのスープ仕立て バニラアイス添え	1,200
Kyoho Grape Compote with White Wine Gelée 巨峰のコンポート白ワインゼリー添え	1,500
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	2,000

