



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	
6,300yen	
Amuse	Small bagna cauda 小さなバーニャカウダ
Appetizer	five-mushroom terrine, cappuccino-style 5種のキノコテリーヌ カプチーノ仕立て
Soup	Butternut squash potage, served warm バターナッツカボチャの温かいポタージュ
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	Jonathan apple soup, servedwith homemade vanilla ice cream 紅玉のスープ仕立て 自家製バニラアイス添え

CHARCOAL COURSE	
7,800yen	
Amuse	Japanese mushroom potage, cappuccino-style and served with grilled scallops 国産マッシュルームの温かいポタージュ ホタテのグリル添え
Appetizer	French foie gras terrine and "Inca no mezame" potato millefeuille with a black truffle sauce フランス産フォアグラのテリーヌとインカの目覚めのミルフィーユ仕立て 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 自家製ラタトゥイユ添え
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
ㄹ 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	Jonathan apple soup, servedwith homemade vanilla ice cream 紅玉のスープ仕立て 自家製バニラアイス添え

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 terrine and "Inca no mezame" potato millefeuille with a black truffle sauce フランス産フォアグラのテリーヌとインカの目覚めのミルフィーユ仕立て 黒トリュフソース
Soup	Clam chowder with autumn greens, served with scallops and Ezo abalone poêlé 秋野菜のクラムチャウダ ホタテと蝦夷アワビポワレ添え
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
ㄹ 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 greens, served with scallops and Ezo abalone poêlé 季節野菜のクラムチャウダ ホタテと蝦夷アワビのポワレ添え
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	Japanese mushroom potage, served warm 国産マッシュルーム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 酢橘ソース
ㄹ 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
ㄹ 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

Japanese mushroom potage, cappuccino-style and served with grilled scallops 国産マッシュルームのポタージュカプチーノ仕立て ホタテのグリル添え	2,000
Butternut squash potage, served warm バターナッツカボチャの温かいスープ	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タトゥイユ サラダ仕立て	2,500
Homemade ravioli with clam chowder, served with grilled lobster 自家製ラビオリのクラムチャウダ仕立て オマールエビのグリル添え	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
Japanese five-mushroom terrine, cappuccino-style and served warm 5種の国産キノコの温かいテリーヌ カプチーノ仕立て	1,800
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	1,700
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)	2,400
French foie gras poêlé with Nagoya Cochin sauce フランス産フォアグラのポワレ 名古屋コーチンソース	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 松阪牛コース肉の炭火焼き 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
Scabbard fish poêlé with Genovese sauce 太刀魚のポワレ ジェノベーゼソース	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
Apple compote with granite 紅玉のコンポート グラニテ添え	1,200
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

