



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	Japan-Grown Zucchini Tempura and Red Sea Bream Bouillabaisse 国産ズッキーニの天麩羅と真鯛のブイヤベース仕立て
Appetizer	natural Horse mackerel marinade and Japanese ginger salad,Aichi large leaf sauce 天然鰯のマリネと茗荷のサラダ仕立て 愛知産大葉ソース
Soup	Charcoal grilled corn soup 炭火焼トウモロコシのスープ
Fish	Natural Japanese sea perch grill 天然スズキのグリル
Meat	Low-temperature roast Atsumi pork salted, chopped picked vegetables in Ravigott sauce 渥美豚の低温ロースト 柴漬けラヴィゴットソース
Dessert	Peach soup with vanilla ice 桃のスープ仕立て バニラアイス添え

## CHARCOAL COURSE

7,500yen

Soup	Charcoal grilled corn soup and foie gras terrine 炭火焼トウモロコシのスープとフォアグラのテリーヌ添え
Appetizer	natural Horse mackerel marinade and Japanese ginger salad,Aichi large leaf sauce 天然鰯のマリネと茗荷のサラダ仕立て 愛知産大葉ソース
Warm vegetables	Wrapped in scallops Simple tomato sauce 天然ホタテのパートカダイフ包み シンプルなトマトソース
Fish	Charcoal grilled fresh shrimp from Canada Summer vegetable sauce カナダ産オマール海老の炭火焼き 夏野菜ソース
Granité	Yuzu's granite ゆずのグラニテ
Meat	Low temperature charcoal grilling Japanese beef with Japanese style sauce 国産牛の炭火焼き低温ロースト 和風ソース
飯	Nagoya Cochon'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 Like soup of a fromage brane 白桃のコンポート フロマーージュブランのスープ仕立て

## SPECIAL COURSE

10,000yen

Amuse	Charcoal grilled beef fillet with homemade Ratatouille 和牛フィレ肉の炭火焼き 自家製ラタトゥイユ添え
Appetizer	Foie Gras Terrine, Served with White Balsamic Vinegar and Apricot Compote フォアグラのテリーヌホワイトバルサミコとアプリコットのコンポート添え
Soup	Rich mushroom potage with Aichi grill 濃厚なマッシュルームのポターージュ 愛知産平目のグリル添え
Fish	Grilled Canada-Sourced Lobster, Local Vegetables and Perilla Sauce カナダ産オマール海老のグリル 地野菜と大葉ソース
Meat	Charcoal grilled Aichi beef roast and Grilled seasonal vegetables 愛知牛ロース肉の炭火焼きと季節野菜のグリル
飯	Nagoya Cochon's best raw egg with rice Grilled miso with Haccho miso 名古屋コーチンの極上卵掛け飯 八丁味噌の焼き味噌添え
Dessert	With fresh mango Coconut with ice cream フレッシュマンゴーとココナッツのアイスクリーム添え

## SPECIAL MEAT 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	Charcoal grilled corn soup Aichi's quail with roast 炭火焼トウモロコシのスープ 愛知産ウズラのロースト添え
Main	Low temperature roast of Matsusaka beef Vinigated sauce 松阪牛の低温ロースト 酢橋ソース
飯	Charcoal grilling and consommé soup of Nagoya Cochon 名古屋コーチンの炭火焼とコンソメスープ
Dessert	White peach compote Like soup of a fromage brane 白桃のコンポート フロマーージュブランのスープ仕立て

## SPECIAL FISH COURSE

15,000yen お魚のフルコース8品

Soup	Homemade Ratatouille and marinated natural snow crab With Parmesan garrett 自家製ラタトゥイユと天然ズワイガニのマリネ パルメザンギャレット添え
Appetizer	Charcoal Grill of Active Scallops Grilled ground vegetables and white balsamic 活帆立の炭火焼き 地野菜のグリルとホワイトバルサミコ
Main	natural Horse mackerel marinade and Japanese ginger salad,Aichi large leaf sauce 関鰯のマリネ 愛知産茗荷と大葉のサラダ
Main	Terrine with foie gras Ejisaï abalone salad tailoring フォアグラのテリーヌと 蝦夷鮑のサラダ仕立て
Main	Mikui of the Red snapper fish of the sea bream Zucchini puree 地金目鯛のミキューとズッキーニのピューレ
飯	Charcoal grilling of Canadian-made Omar shrimp カナダ産オマール海老の炭火焼き ブイヤベース仕立て
Dessert	Crispy grilled red swallow with Nagoya Cochon's rich source 天然赤甘鯛のかりかり焼き 名古屋コーチンの濃厚なソース
Dessert	Mango's Terrine and Lychee's Brammantier マンゴーのテリーヌとライチのブランマンジェ



## STARTER

Nagoya Cochon Egg Rice 名古屋コーチン玉子掛け飯	600
Charcoal grilled corn soup finished with France gelland salt フランスゲランド塩で仕上げた炭火焼トウモロコシのスープ	1,400
Gazpacho of tomato of fruits and crab with salad フルーツマトのガスパチョ ズワイ蟹のサラダ添え	1,600
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
Marinated salad Tailored Aichi's large leaf sauce 鰯のマリネサラダ仕立て 愛知産大葉ソース	2,000
Rich foie gras terrine and fig salad 濃厚なフォアグラのテリーヌとイチジクのサラダ	2,800

## MATERIAL

Caesar salad with charcoal grilled romaine lettuce and bacon 炭火焼きロメインレタスのシーザーサラダ 厚切りベーコン添え	1,500
Summer Vegetable Ratatouille, Served with Pan-Basted Scallops 夏野菜のラタトゥイユ 帆立のポワレ添え	2,400
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

## MATERIAL MEAT

Today's meat dish 本日のお肉料理	2,800
Nagoya Cochon 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
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 13,000

## MATERIAL FISH

Today's seafood dish 本日のお魚料理	2,400
Charcoal grilled of Omar shrimp from Canada bouillabaisse tailoring カナダ産オマール海老の炭火焼 ブイヤベース仕立て	1ピース 1,300
Crispy grilled red swallow with Mushroom cream sauce 赤甘鯛のかりかり焼き マッシュルームのクリームソース	4,000

## DESSERTS

Homemade New York Cheesecake 自家製ニューヨーク チーズケーキ	1,000
Peach soup with Vanilla Ice cream 桃のスープ バニラアイス添え	1,200
Grapefruit jelly fromage blanc sauce グレープフルーツのジュレ フロマーージュブランソース	1,200
Apple Mango Terrine and Litchi Blanc manger アップルマンゴーのテリーヌとライチのブランマンジェ	1,500

