

ROASTER COURSE	
6,300yen	
Amuse	Small bagna cauda 小さなバーニャカウダ
Appetizer	Marinated Tasmanian salmon served with snow crab salad タスマニアサーモンのマリネ ズワイガニのサラダ仕立て
Soup	Seasonal onion soup, served cold 新玉ねぎの冷製スープ
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	Charcoal 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
🍚 飯	Charcoal grilled sea bream ochazuke 炭火焼鯛茶漬け
Dessert	Glazed strawberries, served with homemade vanilla ice cream イチゴのスープ仕立て 自家製バニラアイス添え

CHARCOAL COURSE	
7,800yen	
Amuse	Japanese white asparagus soup, served warm 国産白アスパラの温かいポターージュ
Appetizer	Seasonal vegetables terrine with scallop poele 季節野菜のテリーヌ ホタテのグリル添え
WarmDish	Charcoal grilled Atsumi pork and seasonal ratatouille salad 渥美豚の低温ロースト 自家製ラウトウイユ添え
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
🍚 飯	Charcoal grilled sea bream ochazuke 炭火焼鯛茶漬け
Dessert	Fresh no-bake cheesecake with berry sauce and crispy chocolate フレッシュレアチーズケーキベリソース サクサクのチョコレート添え

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	Seasonal vegetables terrine with scallop poele 季節野菜のテリーヌ ホタテのグリル添え
Soup	Japanese white asparagus soup, served with scallops and Ezo abalone poêlé 国産白アスパラの温かいスープ 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
🍚 飯	Charcoal grilled sea bream ochazuke 炭火焼鯛茶漬け
Dessert	Orange terrine with fromage blanc sauce オレンジのテリーヌフロマージュブランソース

WAGYU COURSE	
8,900yen お肉のショートコース	
Appetizer & Soup	Cappuccino-Style Japanese white asparagus, served with scallop and Ezo-abalone poêlé 国産白アスパラのスープカブチーノ仕立て 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	Orange terrine with fromage blanc sauce オレンジのテリーヌフロマージュブランソース

MEAT FULL COURSE	
16,000yen お肉のフルコース8品	
Bite appetizer	Wagyu oxtail soup 和牛テールのスープ仕立て
Appetizer	French foie gras poêlé, served with port wine sauce and salad フランス産フォアグラのポワレ ポルトワインソースとサラダ仕立て
Hot Appetizer	Red miso-grilled "Atsumi" pork with walnuts and seasonal onions 渥美豚の赤みそ焼き クルミと新玉ねぎ添え
Soup	Japanese white asparagus soup, served warm, with grilled Hokkaido "Snow White" duck 国産白アスパラの温かいポターージュ 北海道産スノーホワイト鴨のグリル添え
Main	Slow-roasted Matsusaka beef paired with Wagyu filet, served with Japanese-style sauce and red wine sauce 松阪牛の低温ローストと和牛フィレ肉の食べ比べ 和風ソースと赤ワインソース
🍚 飯	Nagoya "Cochin" chicken ochazuke 名古屋コーチンのお茶漬け
Dessert	Orange terrine with fromage blanc sauce オレンジのテリーヌフロマージュブランソース

A LA CARTE

STARTER

Potage of Japanese-grown white asparagus finished cappucino style and served with scallop poele 国産白アスパラポターージュカブチーノ仕立て ホタテのポワレ添え	2,000
Hearty Homemade Minestrone Soup 自家製具たくさんミネストローネ	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
Charcoal grilled Japanese grown asparagus (single piece) 国産アスパラの炭火焼き(1本)	400
Homemade sea bream ochazuke 自家製鯛茶漬け	800
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
Seasonal vegetables terrine with scallop poele 季節野菜テリーヌとホタテのポワレ添え	1,800

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 spring vegetables (2 servings) 春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
Wagyu beef charcoal grilled roast with vegetables and Japanese style sauce (recommended for 4 people or more) 愛知牛の特大サーロインステーキ1kg (4名様以上におすすめ)	7,500
Matsusaka beef charcoal grilled roast with vegetables and Japanese style sauce (recommended for 4 people or more) 松阪牛コース肉の特大ステーキ1kg (4名様以上におすすめ)	8,300

MATERIAL FISH

Grilled Red Sea Bream Seasonal vegetables and Bouillabaisse tailoring 真鯛のグリル 季節野菜とブイヤベース仕立て	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 Domestic white asparagus cream sauce 赤甘鯛のカリカリ焼き 国産白アスパラのクリームソース	4,500
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

Fresh strawberries, served with homemade Vanilla Ice Cream フレッシュイチゴのスープ仕立て 自家製バニラアイス添え	1,200
Rare cheesecake with berry sauce and crispy chocolate レアチーズケーキベリソース サクサクチョコ添え	2,000
Broth-Simmered White Cheese Terrine with Locally-Grown Orange 国産オレンジのテリーヌフロマージュブランのナージュ仕立て	1,800
Petit dessert of the day 本日のプチデザート	500