



All of the course are served with Natural yeast bread, Coffee or Rosted green tea
すべてのコースに天然酵母パン コーヒー 又は ほうじ茶がつかます

ROASTER COURSE	
6,300yen	
Amuse	Charcoal-grilled Japanese chicken, served with homemade ratatouille 国産若鶏の炭火焼き 自家製ラトウイユ添え
Appetizer	Caprese salad with Japanese colorful tomatoes 国産カラフルトマトのカプレーゼ
Soup	Charcoal-grilled corn soup, served cold 炭火焼とうもろこしの冷製スープ
Fish	Grilled Red Sea Bream Seasonal Vegetables 真鯛のグリル 季節野菜添え
Meat	Charcoal grilled and low temperature Atsumi pork, japanese pickled ravigote sauce 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	Homemade no-bake cheesecake with blueberry sauce 自家製レアチーズケーキ ブルーベリーソース添え

CHARCOAL COURSE	
7,800yen	
Amuse	Charcoal-grilled corn soup, served cold 炭火焼とうもろこしの冷製スープ
Appetizer	Seasonal vegetables terrine with Saffron cream sauce 季節野菜のテリーヌ サフランクリームソース
WarmDish	Slow-cooked kombu-marinated chikentenderloin, served with mushroom consommé 昆布でマリネしたささみの低温キュイ マッシュルームのコンソメ添え
Fish	Aichi perilla leaves and lobster platter 愛知産大葉とオマールエビの一皿
Granité	Yuzu's granite ゆずのグラニテ
Meat	low temperature roasted Aichi beef over the charcoal 愛知牛の炭火焼き低温ロースト
🍚 飯	Charcoal grilled sea bream ochazuke 炭火焼鯛茶漬け
Dessert	Grapefruit terrine with fromage blanc à la nage 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

SPECIAL COURSE	
12,000yen	
Amuse	Charcoal grilled beef tenderloin salad style 和牛フィレ肉の炭火焼き サラダ仕立て
Appetizer	Seasonal vegetables terrine 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	Summer vegetable clam chowder with 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 Canadian lobster カナダ産オマール海老の炭火焼き
Meat	low temperature roasted Aichi beef over the charcoal 愛知牛の炭火焼き低温ロースト
🍚 飯	Charcoal grilled sea bream ochazuke 炭火焼鯛茶漬け
Dessert	Orange terrine with fromage blanc sauce 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	Summer vegetable clam chowder with 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
Main	Low-temperature roasted Wagyu tenderloin 110g 和牛フィレ肉の低温ロースト110g
Dessert	Apple and mango terrine Served with lychee blancmange 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	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	Grilled "Atsumi" pork marinated Red-miso 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 charcoal-grilled corn soup, served with grilled Hokkaido "snow white" duck 国産炭火焼とうもろこしのスープ 北海道産スノーホワイト鴨のグリル添え
Main	Low temperrature roasted Matsusaka beef and Wagyu tenderloin, 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	Apple and mango terrine Served with lychee blancmange 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 cappuccino served with fresh pan-fried flounder 国産マッシュルームのカプチーノ仕立て 天然平目のポワレ添え	2,000
Caprese salad with sweet tomatoes フルーツトマトのカプレーゼ	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
Charcoal-grilled corn soup, served cold 炭火焼とうもろこしの冷製スープ	1,200
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 poêlé 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 kinds dips of seasonal vegetables (2 servings) 季節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

Low Temperature roasted Atsumi pork with pickle Ravigot 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
Temperature roasted Aichi beef over the charcoal with two kinds 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 roasted over the charcoal 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 roasted over the charcoal 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
1kg Wagyu roasted over the charcoal with vegetables and Japanese style sauce (recommended for 4 people or more) ※Take for 1 hour to cook 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) ※焼き上がりに1時間頂戴致します。	15,000
1kg Matsusaka beef roasted over the charcoal with vegetables and Japanese style sauce (recommended for 4 people or more) ※Take for 1 hour to cook 松阪牛ロース肉の特大ステーキ1kg (4名様以上におすすめ) ※焼き上がりに1時間頂戴致します。	32,000

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 with Shiso leaves soup from Aichi prefecture 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 Mushroom cappuccino sauce 赤甘鯛のカリカリ焼き マッシュルームのカプチーノソース	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

Apple and mango terrine アップルマンゴーのテリーヌ	2,000
Homemade cheesecake with berry sauce and crispy chocolate レアチーズケーキベリーソース サクサクチョコ添え	1,200
Grapefruit terrine with fromage blanc à la nage グレープフルーツのテリーヌフロマーージュブランのナージュ仕立て	1,200
Today's petit dessert 本日のプチデザート	500

