

## ROASTER COURSE

6,300yen

<b>Amuse</b>	<b>Vibrantly Colorful Ratatouille with Smoked Mascarpone</b> 色鮮やかなラタトゥイユ 燻製マスカルポーネ添え
<b>Appetizer</b>	<b>spring roll of the snow crab and small clam chowder</b> ズワイガニの春巻きと小さなクラムチャウダー
<b>Soup</b>	<b>Cappuccino sewing of domestic mushrooms</b> 国産マッシュルームのカプチーノ仕立て
<b>Fish</b>	<b>Grilled Red Sea Bream Seasonal Vegetables</b> 真鯛のグリル 季節野菜添え
<b>Meat</b>	<b>Charcoal grilled and low temperature Atsumi pork, japanese pickled ravigote sauce</b> 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
<b>🍚 飯</b>	<b>Charcoal grilled sea bream ochazuke</b> 炭火焼鯛茶漬け
<b>Dessert</b>	<b>Homemade no-bake cheesecake with berry sauce</b> 自家製レアチーズケーキ ベリーソース添え

## CHARCOAL COURSE

7,800yen

<b>Amuse</b>	<b>Cappuccino sewing of domestic mushrooms Scallop with kadaif parcel</b> 国産マッシュルームのカプチーノ仕立て ホタテのカダイフ包み添え
<b>Appetizer</b>	<b>Presse of foie gras and the lentil from France Jelly vinegar sauce</b> フランス産フォアグラとレンズ豆のプレッセ ジェリーヴィネガーソース
<b>WarmDish</b>	<b>Slow-cooked kombu-marinated chicketenderloin, served with mushroom consommé</b> 昆布でマリネしたささみの低温キュイ 自家製コンソメ添え
<b>Fish</b>	<b>Aichi perilla leaves and lobster platter</b> 愛知産大葉とオマールエビの一皿
<b>Granité</b>	<b>Yuzu's granite</b> ゆずのグラニテ
<b>Meat</b>	<b>low temperature roasted Aichi beef over the charcoal</b> 愛知牛の炭火焼き低温ロースト
<b>🍚 飯</b>	<b>Charcoal grilled sea bream ochazuke</b> 炭火焼鯛茶漬け
<b>Dessert</b>	<b>Kyoho Grape Compôte with White Wine Jelly</b> 巨峰のコンポート 白ワインゼリー添え

## SPECIAL COURSE

12,000yen

<b>Amuse</b>	<b>Charcoal grilled beef tenderloin salad style</b> 和牛フィレ肉の炭火焼き サラダ仕立て
<b>Appetizer</b>	<b>Presse of foie gras and the lentil from France Jelly vinegar sauce</b> フランス産フォアグラとレンズ豆のプレッセ ジェリーヴィネガーソース
<b>Soup</b>	<b>Seasonal vegetable clam chowder with Scallop and Ezo abalone</b> 季節野菜のクラムチャウダ 北海道産ホタテと蝦夷アワビ添え
<b>Fish</b>	<b>Charcoal-grilled Canadian lobster</b> カナダ産オマール海老の炭火焼き
<b>Meat</b>	<b>low temperature roasted Aichi beef over the charcoal</b> 愛知牛の炭火焼き低温ロースト
<b>🍚 飯</b>	<b>Charcoal grilled sea bream ochazuke</b> 炭火焼鯛茶漬け
<b>Dessert</b>	<b>Kyoho Grape Compôte with White Wine Jelly</b> 巨峰のコンポート 白ワインゼリー添え

## WAGYU COURSE

8,900yen お肉のショートコース

<b>Appetizer &amp; Soup</b>	<b>Seasonal vegetable clam chowder with Scallop and Ezo abalone</b> 季節野菜のクラムチャウダ 北海道産ホタテと蝦夷アワビ添え
<b>Main</b>	<b>Low-temperature roasted Wagyu tenderloin 110g</b> 和牛フィレ肉の低温ロースト110g
<b>Dessert</b>	<b>Kyoho Grape Compôte with White Wine Jelly</b> 巨峰のコンポート 白ワインゼリー添え

## A LA CARTE

### STARTER

<b>Japanese mushroom cappuccino served with fresh pan-fried flounder</b> 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
<b>Vibrantly Colorful Ratatouille with Smoked Mascarpone</b> 色鮮やかなラタトゥイユ 燻製マスカルポーネ添え	1,200
<b>Charcoal grilled Atsumi pork and seasonal ratatouille salad</b> 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
<b>Cold Soup of Butternut Squash</b> バターナッツカボチャの冷製スープ	1,200
<b>Homemade sea bream ochazuke</b> 自家製鯛茶漬け	800
<b>Grilled five kind seadonal vegetables and chacorl grilled sausages</b> 季節野菜グリル5種、ソーセージ炭火焼き	1,800
<b>Presse of Genuine French Foie Gras &amp; Lentils</b> フランス産フォアグラとレンズ豆のプレッセ	1,800

### MATERIAL

<b>Barley and regional vegetables salad with Onion dressing</b> 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
<b>Burna cauda, 2 kinds dips of seasonal vegetables (2 servings)</b> 季節野菜のバーニャカウダ 2色ディップ (2人前)	2,400
<b>French foie gras poêlé with Nagoya Cochin sauce</b> 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

<b>Low Temperature roasted Atsumi pork with pickle Ravigot sauce</b> 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
<b>Nagoya Cochin and Atsumi Pork Tofu Healthy Hamburg steak</b> 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
<b>Temperature roasted Aichi beef over the charcoal with two kinds sauces</b> 愛知牛の炭火焼き低温ロースト 2色のソースで	4,800
<b>Wagyu beef roasted over the charcoal with vegetables and Japanese style sauce</b> 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
<b>Matsusaka beef roasted over the charcoal with vegetables and Japanese style sauce</b> 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
<b>1kg Wagyu roasted over the charcoal with vegetables and Japanese style sauce (recommended for 4 people or more)</b> ※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
<b>1kg Matsusaka beef roasted over the charcoal with vegetables and Japanese style sauce (recommended for 4 people or more)</b> ※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

<b>Grilled Red Sea Bream Seasonal vegetables and Bouillabaisse tailoring</b> 真鯛のグリル 季節野菜とブイヤベース仕立て	2,400
<b>Charcoal grilled of lobster from Canada with Shiso leaves soup from Aichi prefecture</b> 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
<b>Poêlé of Rosy Seabass Served with Seasonal Vegetables Tempura</b> のどぐろのポワレ 季節野菜の天ぷら添え	6,000
<b>Crispy fried red tilefish, with Mushroom cappuccino sauce</b> 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
<b>Scabbard fish poêlé with Genovese sauce</b> 太刀魚のポワレ ジェノベーゼソース	2,800

### DESSERTS

<b>Kyoho Grape Compôte with White Wine Jelly</b> 巨峰のコンポート 白ワインゼリー添え	2,000
<b>Homemade cheesecake with berry sauce and crispy chocolate</b> 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
<b>Pear Soup with Vanilla Ice-cream</b> 洋ナシのスープ仕立て バニラアイス添え	1,200
<b>Today's petit dessert</b> 本日のプチデザート	500