



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	Grilled Hokkaido Snow White Hot Gobō Coulis 北海道産スノーホワイトのグリル 温かいごぼうのクーリー
Appetizer	Wild Japanese Amberjack Tartar with Smoked Cream 天然鱈のタルタル 燻製クリーム添え
Soup	Hot Potage of Nagano's Maitake Mushrooms with Cappuccino 長野産舞茸のスープ カプチーノ仕立て
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 berry sauce 自家製レアチーズケーキ ベリーソース添え

## CHARCOAL COURSE

7,800yen

Amuse	Nagano's Maitake Mushrooms Cappuccino Set with Kadayif Wrapped Yesso Scallop 長野産舞茸のカプチーノ仕立て ホタテのカダイフ包み添え
Appetizer	Millefeuille of Genuine French Foie Gras & Potato white Balsamic フランス産フォアグラのミルフィーユ仕立て ホワイトバルサミコ
WarmDish	Pan-Fried Hokkaido Ris de Veau Sweetbread Nagoya Cochin with Walnut Sauce 北海道産リド・ヴォーのポワレ 名古屋コーチンとクルミのソース
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 granité ゆずのグラニテ
Meat	low temperature roasted Aichi beef over the charcoal Japanese 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	Soup of Jonathan Apples with Green Apple Granita 紅玉のスープ仕立て 青リンゴのグラニテ添え

## 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	Millefeuille of Genuine French Foie Gras & Potato white Balsamic フランス産フォアグラのミルフィーユ仕立て ホワイトバルサミコ
Soup	Seasonal vegetable clam chowder with Scallop and Ezo abalone 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
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	Soup of Jonathan Apples with Green Apple Granita 紅玉のスープ仕立て 青リンゴのグラニテ添え

## WAGYU COURSE

8,900yen お肉のショートコース

Appetizer & Soup	Seasonal vegetable clam chowder with Scallop and Ezo abalone 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
Main	Low-temperature roasted Wagyu tenderloin 110g 和牛フィレ肉の低温ロースト110g
Dessert	Soup of Jonathan Apples with Green Apple Granita 紅玉のスープ仕立て 青リンゴのグラニテ添え

## A LA CARTE

### 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
Millefeuille of Genuine French Foie Gras & Potato white Balsamic フランス産フォアグラとじゃがいものミルフィーユ ホワイトバルサミコ	2,000
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
Hot Potage of Nagano's Maitake Mushrooms with Cappuccino 長野産舞茸の温かいポタージュ カプチーノ仕立て	1,200
Homemade sea bream ochazuke 自家製炭火焼鯛茶漬け	800
Grilled five kind seasonal vegetables and chorl grilled sausages 季節野菜グリル5種、ソーセージ炭火焼き	1,800
Pan-Fried Hokkaido Ris de Veau Sweetbread Nagoya Cochin with Walnut Sauce 北海道産リド・ヴォーのポワレ 名古屋コーチンとクルミのソース	2,400

### 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
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
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

### 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

Soup of Jonathan Apples with Green Apple Granita 紅玉のスープ 青リンゴのグラニテ添え	1,200
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
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
Today's petit dessert 本日のプチデザート	500

ROASTER