



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 ほうじ茶が付きま

## ROASTER COURSE

6,300yen

Amuse	Japanese bamboo shoot and spring vegetable roast 国産筍と春野菜のロースト
Appetizer	Homemade salmon smoked with spring vegetable salad サーモンの自家製スモーク 春野菜のサラダ添え
Soup	Potage of Burdock with Cappuccino ごぼうのポタージュ 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 国産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	Small clam chowder of the clam ハマグリ <small>の</small> 小さなクラムチャウダ
Appetizer	Japanese style natural flounder in marinade with long eggplant homemade herb sauce 天然ヒラメのマリネと長茄子の和風仕立て 自家製ハーブソース
WarmDish	Roasted domestic bamboo shoots and asparagus 国産筍とアスパラのロースト
Fish	Bouillabaisse tailoring of Canadian Omar shrimp カナダ産オマールエビのブイヤベース仕立て
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	Homemade rare cheesecake and jam made with Japanese strawberries mini macaron 自家製レアチーズケーキと国産イチゴのコンフィチュール 小さなマカロン添え

## 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	Japanese style natural flounder in marinade with long eggplant homemade herb sauce 天然ヒラメのマリネと長茄子の和風仕立て 自家製ハーブソース
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	Homemade rare cheesecake and jam made with Japanese strawberries mini macaron 自家製レアチーズケーキと国産イチゴのコンフィチュール 小さなマカロン添え

## 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	Homemade rare cheesecake and jam made with Japanese strawberries mini macaron 自家製レアチーズケーキと国産イチゴのコンフィチュール 小さなマカロン添え

## A LA CARTE

### STARTER

Japanese turnip cappuccino 国産蕪のカプチーノ仕立て	1,200
Marinated natural flounder Japanese-style tailored eggplant with herb sauce 天然ヒラメのマリネ長茄子の和風仕立て ハーブソース	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 Burdock with Cappuccino ごぼう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 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

### 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
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
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

### DESSERTS

Soup of Domestic strawberry with Homemade vanilla ice cream 国産イチゴのスープ 自家製バニラアイス添え	1,200
Homemade cheesecake with berry sauce and small macaroons 自家製レアチーズケーキベリーソース 小さなマカロン添え	1,200
Earl Gray chiffon cake アール 그레이のシフォンケーキ	800
Two Strawberry macaroons 苺のマカロン 2個	600

ROASTER