

COURSE

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 ほうじ茶がつきます

ROASTER COURSE

6,300yen

Amuse	A homemade semi-dry tomato and marinated horse mackerel 自家製セミドライマトと鯨のマリネ
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	Consomme of the regional chicken 地鶏のコンソメスープ
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	Small terrine of the grapefruit Fromage buran source グレープフルーツの小さなテリーヌ フロマージュブランソース

+¥3,000でペアリングセットをご用意しております。
ペアリングドリンク 3種

CHARCOAL COURSE

7,800yen

Amuse	Clam chowder of season vegetables 季節野菜のクラムチャウダ
Appetizer	Smoked natural olive flounder A homemade semi-dry tomato and eggplant with marinade 天然ヒラメのスモーク 自家製セミドライマトとナスのマリネ添え
WarmDish	Hokkaido scallop part kadaif wrap 北海道産ホタテのパートカダイフ包み
Fish	Bouillabaisse tailoring of Canadian Omar shrimp カナダ産オマール海老のブイヤベース仕立て
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	Homemade rare cheesecake passion fruit and mango with macaroon 自家製レアチーズケーキ パッションフルーツとマンゴーのマカロン添え

+¥5,000でペアリングセットをご用意しております。
ペアリングドリンク 5種

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	Smoked natural olive flounder A homemade semi-dry tomato and eggplant with marinade 天然ヒラメのスモーク 自家製セミドライマトとナスのマリネ添え
Soup	Seasonal vegetable clam chowder with Hokkaido scallop part kadaif wrap 季節野菜のクラムチャウダ 北海道産ホタテのパートカダイフ包み
Fish	Charcoal-grilled Canadian lobster 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	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 passion fruit and mango with macaroon 自家製レアチーズケーキ パッションフルーツとマンゴーのマカロン添え

+¥5,000でペアリングセットをご用意しております。
ペアリングドリンク 5種

WAGYU COURSE

8,900yen お肉のショートコース

Appetizer & Soup	Seasonal vegetable clam chowder with Hokkaido scallop part kadaif wrap 季節野菜のクラムチャウダ 北海道産ホタテのパートカダイフ添え
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 passion fruit and mango with small macaroon 自家製レアチーズケーキ パッションフルーツとマンゴーの小さなマカロン添え

※仕入れ状況に応じて、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※メニューの金額は消費税を含みます。

ROASTER