

# 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	Marinated Italian eggplant and dry tomato イタリア茄子とドライトマトのマリネ
Appetizer	Homemade salmon smoked with summer vegetable salad サーモンの自家製スモーク 夏野菜のサラダ添え
Soup	Chilled soup of the char-grilled corn 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 mousse of the fromage buran refreshing southern country fruit sauce フロマージュブランの自家製ムース さわやかな南国フルーツソース添え

+¥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	Chilled soup of the char-grilled corn 炭火焼とうもろこしの冷製スープ
Appetizer	Marinated nature horse mackerel Vinaigrette sauce of the green shiso from Aichi 天然鰯のマリネ 愛知県産大葉のヴィネグレットソース
WarmDish	Italian eggplant and poiret of the ris de veau Nagoya cochon source イタリア茄子とポワオーのポフレ 名古屋コーチンソース
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 Japanese-style source 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 mousse of the fromage buran refreshing southern country fruit sauce フロマージュブランの自家製ムース さわやかな南国フルーツソース添え

+¥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	Marinated nature horse mackerel Vinaigrette sauce of the green shiso from Aichi 天然鰯のマリネ 愛知県産大葉のヴィネグレットソース
Soup	Chilled soup of the char-grilled corn 炭火焼とうもろこしの冷製スープ
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 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	Chilled soup of the char-grilled corn Ris de veau with poiret from Hokkaido 炭火焼とうもろこしの冷製スープ 北海道産ポワオーのポフレ添え
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。予めご了承願います。  
※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします。  
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。

# ROASTER