



All of the course are served with Natural yeast bread, Coffee or Leaf tea  
すべてのコースに天然酵母パン コーヒー 又は ほろじ茶が添えます

## CASUAL COURSE

4,800yen

Amuse	Charcoal grilling of domestic bamboo shoots and spring cabbage and scorched bacon's garbuleur 国産竹の子の炭火焼きと 春キャベツと焦がしベーコンのガルビュール
Appetizer	Low-temperature charcoal roasted local chicken with spring vegetables and black truffle sauce 国産若鶏の炭火焼き低温ロースト 春野菜と黒トリュフソース
Soup	Fresh potatoes Visicoise with Scalloped Poiré 新じゃがいものピンソワーズ 帆立のポワレ添え
Main	Today's Seafood dish or meat dish 本日のお魚 又は お肉料理
Dessert	Fresh strawberry soup with vanilla ice cream フレッシュイチゴのスープ仕立て バニラアイス添え

## ROASTER COURSE

6,000yen

Amuse	Charcoal grilling of domestic bamboo shoots and spring cabbage and scorched bacon's garbuleur 国産竹の子の炭火焼きと 春キャベツと焦がしベーコンのガルビュール
Appetizer	Low-temperature charcoal roasted local chicken with spring vegetables and black truffle sauce 国産若鶏の炭火焼き低温ロースト 春野菜と黒トリュフソース
Soup	Fresh potatoes Visicoise with Scalloped Poiré 新じゃがいものピンソワーズ 帆立のポワレ添え
Fish	Grilled Red sea bream 真鯛のグリル
Meat	Low-temperature roast Atsumi pork salted, chopped picked vegetables in Ravigott sauce 渥美豚の低温ロースト 柴漬けラヴィゴットソース
Dessert	Cheesecake milfeuille with milk ice cream チーズケーキのミルフィーユ仕立て 牛乳のアイス添え

## CHARCOAL COURSE

7,500yen

Soup	Fresh potato onion soup with snow crab salad 新ジャガイモのポロ葱のスープ ズワイガニのサラダ添え
Appetizer	Seasonal vegetables terrine and charcoal grill scallop 季節野菜10種テリーヌと 帆立の炭火焼き添え
Warm vegetables	Beef cheeks pâte filo wrapped in spring cabbage puree 牛頬肉のパートフィロ包み 春キャベツのピューレ添え
Fish	Grilled Canadian shrimps with vegetables and leafs sauce カナダ産オマール海老の炭火焼き バルサミコソース
Granité	Yuzu's granite ゆずのグラニテ
Meat	Low temperature charcoal grilling Japanese beef with two color eastern and western sauce 国産牛の炭火焼き低温ロースト 和と洋の2色ソース
🍚 飯	Nagoya Cochin's finest egg-crispy rice dumpling with grilled miso 名古屋コーチンの極上玉子掛け御飯 八丁味噌の焼き味噌添え
Dessert	Dekopon's Terrine and Fromage Blanc sauce and Orange with granite デコポンのテリーヌと フロマーージュブランのソースと オレンジのグラニテ添え

## SPECIAL COURSE

10,000yen

Amuse	Charcoal grilled beef fillet with homemade Ratatouille 和牛フィレ肉の炭火焼き 自家製ラタトゥイユ添え
Appetizer	Nagoya Cochin and Foie gras terrine with black truffle vinaigrette 名古屋コーチンとフォアグラのテリーヌ 黒トリュフヴァネグレット
Soup	Japanese white asparagus soup with Aichi grill 国産白アスパラのスープ 愛知産平目のグリル添え
Fish	Grilled Canadian shrimps with vegetables and leafs sauce カナダ産オマール海老の炭火焼き バルサミコソース
Meat	Charcoal grilled Aichi beef roast and bamboo shoots 愛知牛ロース肉の炭火焼きと 国産竹の子のグリル
🍚 飯	Nagoya Cochin's finest egg-crispy rice dumpling with grilled miso 名古屋コーチンの極上玉子掛け御飯 八丁味噌の焼き味噌添え
Dessert	Aichi Prefecture fresh strawberry soup Basil ice cream and compot 愛知県産イチゴのフレッシュスープ バジルのアイスクリームとコンポート添え

## A LA CARTE

### STARTER

Fresh potatoes and crab with salad 新じゃがいものピンソワーズ ズワイ蟹のサラダ添え	1,400
Charcoal Grill of Rice Cake and Foie Gras 蕪のグリルとフォアグラの炭火焼き	2,400
Nagoya Cochin Egg Rice 名古屋コーチン玉子掛け飯	600
Charcoal grilled Japanese green asparagus with homemade red miso mayonnaise 国産グリーンアスパラの炭火焼き 自家製赤味噌マヨネーズ添え	1,800
Seasonal vegetable grill (5 kinds) with charcoal grilled sausage 季節野菜グリル5種、ソーセージ炭火焼き	1,800
Charcoal grilled seasonal vegetables terrine x Omar shrimp 季節野菜のテリーヌ オマール海老の炭火焼き添え	2,800

### MATERIAL

Caesar salad with charcoal grilled romaine lettuce and bacon 炭火焼きロメインレタスのシーザーサラダ 厚切りベーコン添え	1,500
Charcoal grilled roasted domestic chicken roast with black truffle sauce 国産若鶏の炭火焼き低温ロースト 黒トリュフソース	1,800
Burna cauda, 2 color dip of ground vegetables (2 servings) 地野菜のパーニャカウダ 2色ディップ (2人前)	2,200

### MATERIAL MEAT

Today's meat dish 本日のお肉料理	2,800
Nagoya Cochin and Atsumi Pork x Tofu Healthy Hamburger 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
Charcoal grilled low temperature roast Aichi beef with two color sauces 愛知牛の炭火焼き低温ロースト 2色のソースで	4,800
Matsusaka beef charcoal grilled roast 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	7,800

### MATERIAL FISH

Today's seafood dish 本日のお魚料理	2,400
Charcoal grilled of Omar shrimp from Canada x Aichi large leaf sauce 1piece カナダ産オマール海老の炭火焼 愛知産大葉ソース 1ピース	1,300
Crispy grilled red swallow with spicy asparagus puree 赤甘鯛のカリカリ焼き 国産白アスパラのピューレ添え	4,000

### DESSERTS

Fresh strawberry soup with vanilla ice cream フレッシュイチゴのスープ仕立て バニラアイス添え	1,200
Natural yeast baked bread French toast with maple flavor 天然酵母パンの焼きたてフレンチトースト メイプル風味	800
Custom New York Cheesecake Milfeuille ニューヨークチーズケーキのミルフィーユ仕立て	1,200
Homemade Chocolate Gateau with orange ice cream 自家製ガトーショコラとオレンジのアイスクリーム添え	1,000

# ROASTER