

APPETIZERS

		Half	Full
	Bruschetta (Canned Sardines and Tomato Pear and Cured Ham) ブルスケッタ オイルサーディンとトマト 洋梨と生ハム	1P/900 1P/900	
	Pear and Gorgonzola Cheese Salad 洋梨とゴルゴンゾーラのサラダ	1,000	/ 1,800
	Assorted Cured Ham (Pork & Aigamo Duck) 豚と合鴨の生ハム盛合せ	1,000	/ 1,800
	Marinated Tuna, Pumpkin and Chestnut マグロとカボチャと栗のマリネ	1,200	/ 2,000
	Autumn Spanish Mackerel Carpaccio 秋サワラのカルパッチョ		2,000
	Grape and Burrata Cheese Caprese ブドウとブルータチーズのカプレーゼ		2,600
	Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ	1,900	
	Roasted Aigamo Duck Cobb Salad 合鴨のローストのコブサラダ		2,900
	Focaccia フォカッチャ		2P/300
	Truffle & Cheese French Fries トリュフ & チーズ ポテトフライ	1,100	

PASTA & RICE

	Spaghettini Bolognese with “Hatcho” Miso, Ground Meat and Lotus Root レンコンと挽肉の八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティーニ	2,200	
	Fettuccine with Salmon and Gorgonzola Cheese Cream Sauce サーモンとゴルゴンゾーラのクリームフェットチーネ		2,600
	Spaghettini Seafood Marinara ペスカトーレ スパゲッティーニ	2,400	
	Porcini Mushroom and Pancetta Risotto ポルチーニ茸とパンチェッタのクリームリゾット		2,600

MAIN

	Pan-Fried Cutlass Fish with Anchovies Olive Sauce タチウオのポワレ タブナードソース	2,800	
	Grilled Bone-In “Mikawa Pork” 骨つきみかわ豚のグリル	3,200	
	Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin 黒毛和牛サーロインのグリル ※ご提供まで 30～40 分お時間いただきます		120g / 5,500 240g / 10,000 360g / 14,000
	Roasted “Nagoya Cochín” Chicken Thigh with Garlic Herb Sauce 名古屋コーチンもも肉のロースト ガーリックハーブソース	3,400	
	Grilled Japanese Black Wagyu “Omi Beef” Fillet 近江牛フィレのグリル ※ご提供まで 30～40 分お時間いただきます		120g / 7,000 240g / 13,500 360g / 20,000
	Roasted Lamb with Pepper Sauce 仔羊のロースト ポワヴラードソース	4,000	
	Grilled Bone-In United Angus Beef US 産骨付きアンガスビーフ ※ご提供まで 30～40 分お時間いただきます	14,000	
			100g / 10,000 200g / 19,000 300g / 28,000

DESSERT

	Chestnut Tiramisu 栗のティラミス	1,000	
	Basque Cheesecake バスクチーズケーキ		1,200
	Brûlée Basque Cheesecake ブリュレバスクチーズケーキ		1,200
	Grape Sponge Cake ブドウのショートケーキ	1,000	
	Grape & Pear Parfait ブドウと洋梨のパフェ		1,800
	Chestnut & Pear Tart 栗と洋ナシのタルト	1,000	
	Chestnut Pavlova 栗のパブロバ	1,200	
	Vanilla Ice Cream or Grape Sherbet バニラアイスクリーム or ブドウシャーベット		600

COURSE 6,000

APE	サンマのコンフィと 3 種のキノコマリネ
SOUP	紫イモのクリームスープ
PASTA	スモークサーモントラウトとホウレン草のペペロンチーノ スパゲッティーニ
MAIN	みかわ豚肩ロースとポルチーニ茸のマルサラ煮込み あいち牛サーロインのグリル ワサビソース (+2,000 円)
DESSERT	栗のティラミス ブドウのショートケーキ / 栗のパブロバ コーヒー / 紅茶

COURSE 9,500

APE	サンマのコンフィと 3 種のキノコマリネ
SOUP	紫イモのクリームスープ
PASTA	スモークサーモントラウトとホウレン草のペペロンチーノ スパゲッティーニ
FISH	タチウオのポワレ タブナードソース
MAIN	あいち牛サーロインのグリル ワサビソース 黒毛和牛サーロインのグリル (+3,500 円)
DESSERT	栗のティラミス / ブドウのショートケーキ 栗と洋ナシのタルト / 栗のパブロバ バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ コーヒー / 紅茶