

APPETIZERS

		Half	Full
	Bruschetta (Chicken Liver Paste Strawberry, Tomato Mozzarella Cheese) ブルスケッタ 鶏レバーパテ イチゴとトマトとモッツアレラチーズ		
	1P/900		
	1P/900		
	Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ		
	1,000		
	Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad グリルロメインシーザーサラダ		
	1,900		
	Confit Chicken Wings and Sausage Cassoulet 手羽先のコンフィとソーセージのカスレ		
	2,200		
	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 Romanesco ロマネスコと挽肉の八丁味噌ボロネーゼ スパゲッティーニ	2,200	
	Spaghettini Seafood Marinara ツブ貝と春菊のアーリオオーリオ スパゲッティーニ	2,200	

MAIN

	Pan-Fried Cutlass Fish with Anchovies Olive Sauce アンコウのムニエル ブイヤベースソース	2,800	
	Grilled Bone-In “Mikawa Pork” 骨つきみかわ豚のグリル	3,200	
	Aichi-Style Sukiyaki “Nagoya Cochín” Chicken Thigh 名古屋コーチンもも肉のソテー ひきずり鍋仕立て	3,400	
	Roasted Aigamo Duck with Roasted Green Tea Flavor 合鴨のロースト ほうじ茶風味	3,200	
	Roasted Lamb with Gorgonzola Cheese Cream Sauce 仔羊のロースト ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース	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	

DESSERT

	Tiramisu ティラミス	1,000	
	Strawberry Sponge Cake イチゴのショートケーキ	1,000	
	White Chocolate and Pistachio Tart ホワイトチョコとピスタチオのタルト	1,000	
	Strawberry and Pistachio Pavlova イチゴとピスタチオのパブロバ	1,200	

COURSE 6,000

EARLY CHRISTMAS COURSE 10,000

APE	紅ズワイガニとアボカドのタルタル 柚子の香り
SOUP	オニオングラタンスープ
PASTA	ヤリイカとブロッコリーとカリフラワーのアラビアータ スパゲッティーニ
MAIN	みかわ豚肩ロースのブレゼ シードル煮込み あいち牛サーロインのグリル 赤ワインとベリーのソース (+2,000 円)
DESSERT	ティラミス イチゴのショートケーキ / イチゴとピスタチオのパブロバ
	コーヒー / 紅茶

APE	エゾアワビとカリフラワーのブルーテ キャビアとポットルガ飾り
SOUP	オニオングラタンスープ
PASTA	オマール海老とネギのスパゲッティーニ 柚子の香り
FISH	マダラと白子のソテー 白ワインとハーブのソース
MAIN	あいち牛サーロインのグリル トリュフソース
DESSERT	ツリータルト
	コーヒー / 紅茶