

TABLE  
FOR  
TOMORROW



## LUNCH

### Delight

デイライト

～ Assorted 3 Hors d'oeuvres ～

Sakura Shrimp Quiche

Grilled Tuna and Pickled White Asparagus  
with Tonnato Sauce

Grilled Tripe  
with Gruyère Cheese Rapé and Pample Mousse

～ オードブル3種の盛合せ ～

桜エビのキッシュ

炙り鮭とホワイトアスパラガスのピクルス トンナートソース  
トリッパのグリル グリュイエールチーズラペとパンプルムース

Oven-Grilled Mikawa Red Chicken Thigh  
with Herbal Breadcrumbs

Caprese-Style Cherry Tomatoes and Diabolo Sauce  
窯焼きで仕上げる三河赤鶏モモ肉の香草パン粉焼き  
プチトマトとディアブルソースのカプレーゼスタイル

Salad with Contract Farm Vegetables and Iberico Chorizo  
契約農園野菜とイベリコチョリソーのサラダ

Cherry Blossom Ice Cream and Currant

桜とスグリのコンポジション

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

**4,500**

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

If you have any food allergies,  
please let your server know before ordering.

食物アレルギーがございましたらご注文の前にスタッフへお知らせください。

## LUNCH

### Bloom

ブルーム

Pleasure of a Bite

一口のお楽しみ

Flounder Marinated in Kelp

Wasabi Flower Coulis and Spring Vegetables

昆布〆した愛知県産ヒラメ  
花ワサビのクーリと春野菜

Seasonal Onion and Potato Parmentier

愛知県産新玉葱とジャガイモのparmentier

Please choose a main dish

メイン料理をお選びください

Sea Bream Poêlé

Grilled Bamboo Shoots and Oseille Sauce

桜鯛のポワレ  
筍のグリルとオゼイユソース

or

Grilled Sirloin Steak and Asparagus  
with Western-Style Teriyaki Sauce

オーストラリア産サーロインとアスパラガスのグリル  
赤ワインで仕上げた洋風照り焼きソース

Strawberry and Blood Orange Tart Concassé

Strawberry and Champagne Sauce with Yogurt Ice Cream

愛知県産苺とブラッドオレンジのタルト・コンカッセ  
苺とシャンパンソースとヨーグルトアイス

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

**6,000**

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

## LUNCH

### Rapture

ラブチャー

Pleasure of a Bite

一口のお愉しみ

Smoked Cherry Trout and Crudit  Vegetables  
French Green Mustard and Cherry Blossom Salt

北海道産サクラマス の 燻製 と 野菜 の サラダ  
フレンチグリーンマスタード と 桜花塩

Wagyu Beef Tail Consomm  Soup

和牛テールのコンソメスープ

White Asparagus and Lobster

Hollandaise Sauce

ホワイトアスパラガス と オマール海老

オランダーズソース

Grilled Domestic Beef Tenderloin and Seasonal Vegetables

Tasmanian Mustard Sauce

国産牛フィレ肉 と 季節野菜 の 窯焼きグリル

タスマニア産 粒マスタード の ソース

OR

Japanese Black Beef Tenderloin

黒毛和牛フィレ肉 (+¥3,500)

Mugwort Savarin and Brown Sugar Rice Krispies

Chantilly Citron

ヨモギのサヴァラン と 黒糖のライスクリスピー

シャンティ ー シトロン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

**8,500**

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

TABLE  
FOR  
TOMORROW



## DINNER

### Impressive インプレッシブ

Pleasure of a Bite  
一口のお楽しみ

Smoked Cherry Trout and Crudit  Vegetables  
French Green Mustard and Cherry Blossom Salt  
北海道産サクラマス の 燻製 と 野菜 の サラダ  
フレンチグリーンマスタード と 桜花塩

Clam Chowder  
クラムチャウダー

Grilled Sweet Sea Bream with White Balsamic Butter Sauce  
Served with Ginger Risotto and Sakura Shrimp Frites

甘鯛の鱗焼き ホワイトバルサミコのバターソース  
生姜のリゾットと桜海老のフリット添え

or

Canadian Lobster and Scallop  
カナダ産オマール海老とホタテ (+¥1,400)

Grilled Domestic Beef Fillet  
with Tasmanian Mustard Sauce  
国産牛フィレ肉の炭焼きグリル  
タスマニア産 粒マスタードのソース

or

Japanese Black Beef Tenderloin  
黒毛和牛フィレ肉 (+¥3,500)

Mugwort Savarin and Brown Sugar Rice Krispies  
Chantilly Citron  
ヨモギのサヴァランと黒糖のライスクリスピー  
シャンディー シトロン

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

12,000

### Lively ライブリー

Pleasure of a Bite  
一口のお楽しみ

Flounder Marinated in Kelp  
Wasabi Flower Coulis and Spring Vegetables  
昆布   した愛知県産ヒラメ  
花ワサビのクーリと春野菜

Seasonal Onion and Potato Parmentier  
愛知県産新玉葱とジャガイモのパルマンティエ

Please choose a main dish.  
メイン料理をお選びください。

Fat Greenling Po le

Petit Pois   la Française and Shellfish Nage

アイナメのポワレ

プティポワフランセーズと貝のスープ仕立て

or

Grilled Sirloin Steak and Asparagus  
with Western-Style Teriyaki Sauce  
オーストラリア産サーロインとアスパラガスのグリル  
赤ワインで仕上げた洋風照り焼きソース

or

Canadian Lobster and Scallop  
カナダ産オマール海老とホタテ (+¥1,400)

Domestic Beef Tenderloin  
国産牛フィレ肉 (+¥2,000)

Japanese Black Beef Tenderloin  
黒毛和牛フィレ肉 (+¥3,500)

Strawberry and Blood Orange Tart Concass   
Strawberry and Champagne Sauce with Yogurt Ice Cream  
愛知県産苺とプラットオレンジのタルト・コンカッセ  
苺とシャンパンソースとヨーグルトアイス

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

8,500

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

If you have any food allergies, please let your server know before ordering.

食物アレルギーがございましたら、ご注文の前にスタッフへお知らせください。



**DINNER**

**Signature**  
シグネチャー

Smoked Semi-Boiled Toyohashi Quail Eggs and Caviar  
半熟豊橋産鶉卵の燻製とキャビア

Smoked Tairagi Fan Shell and Seafood  
and Wild Vegetable Salad  
愛知県産タイラギ貝と魚介  
山菜のサラダ仕立て

Seasonal Onion Fran Firefly Squid Aglio Olio  
愛知県産新玉葱のフラン 蛍烏賊のアーリオ・オーリーオ

Hearth-Roasted Live Lobster and Domestic White Asparagus  
Clams with Light Butter Sauce  
窯焼き活オマール海老と国産ホワイトアスパラガス  
桑名産蛤の軽いバターソース

Poulet Noir and Foie Gras Wrapped in Crepe Cabbage  
Morel Mushroom Fricassee and Madeira Wine Sauce  
池ヶ平牧場 黒若鶏とフォアグラの縮緬キャベツ包み  
アミガサダケのフリカッセとマデラ酒のソース

or

Japanese Black Beef Tenderloin from Nagano Prefecture  
長野県産 ひらやの輝跡フィレ肉のグリル (+¥4,500)

Eclair au Tiramisu  
エクレアとティラミス

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

Small Sweets  
小菓子

**23,000**

Reservation required. Please ask your server if you have no reservations.

※要予約 当日ご希望のお客様はスタッフへお問い合わせください。

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

If you have any food allergies, please let your server know before ordering.

食物アレルギーがございましたら、ご注文の前にスタッフへお知らせください。



## A LA CARTE

### ～Pasta～

Japanese-style Pasta with Mushrooms and Green Shiso Leaves 茸と愛知県産大葉の和風パスタ	1,900
Bolognese (Penne or Linguine) ボロネーゼ (ペンネ or リングイネ)	2,400
Tomato Pasta with Jamón Serrano and Burrata Cheese ハモンセラーノとブラータチーズのトマトパスタ	2,500
Arrabbiata with Tomato from Kakamigahara Contract Farm (Penne or Linguine) 各務原契約農園トマトのアラビアータ (ペンネ or リングイネ)	2,600

### ～Pizza～

Pizza Margherita マルゲリータピザ	2,500
Pizza Seafood シーフードピザ	2,800

### ～Rice～

Mushroom Risotto マッシュルームリゾット	2,400
Snow Crab and Seafood Pilaf ずわい蟹と魚介のピラフ	3,200
TIAD's Beef Curry (Parmesan, Fried Onions, and Pickles) ビーフカレー (パルメジャーノ、オニオンフライ、ピクルス)	3,700
Canadian Lobster Risotto カナダ産オマール海老のリゾット	3,800

### ～Light Meal～

Club Sandwich (Matsusaka Bacon, Nagoya Cochin, Lettuce, and Worcester sauce) クラブハウスサンド (松阪ベーコン、名古屋コーチン、レタス、ウスターソース)	2,800
TIAD Burger Made from 100% Japanese Black Beef (Matsusaka Bacon, Fried Onions, Cheddar Cheese, and Egg) Mikawa Beef Patty 150g / 250g Side Menu Salad or French Fried 黒毛和牛100%のTIADバーガー (松阪ベーコン、オニオンフライ、チェダーチーズ、エッグ) みかわ牛パティ 150g / 250g サイドメニュー 契約農園サラダ or フライドポテト	3,800 / 4,800

~Appetizer~

Prosciutto  
Spanish Jamón Serrano Log with Bones  
山の生ハム 1,600  
スペイン産 ハモン・セラノ骨付き原木

Smoked Salmon  
Dill Oil, Sour Cream, Lemon, and Caper  
スモークサーモン 1,800  
(デイルオイル、サワークリーム、レモン、ケッパー)

Atsumi Pork Pâté de Campagne  
渥美うまみ豚のパテ・ド・カンパーニュ 1,800

Burrata Cheese and Cherry Tomato Caprese  
ブリータチーズと各務原契約農園ミニトマトのカプレーゼ 2,300

12 Months Aged Spanish Jamón Serrano and Homemade Grissini  
12ヵ月熟成 スペイン産 ハモン・セラノと自家製グリッシーニ 2,500

~Salad~

Seasonal Salad  
シーズナルサラダ 1,500  
契約農園野菜使用

Caesar Salad  
Matsusaka Bacon, Poached Egg, Campagne Melba, and Parmesan  
シーザーサラダ 2,500  
松阪ベーコン ポーチドエッグ カンパーニュメルバ パルメジャーノ

~Soup~

Seasonal Potage  
季節のポタージュ 1,200

Clam Chowder  
クラムチャウダー 1,500

Onion Gratin Soup  
オニオングラタンスープ 1,600

Double Consommé of Japanese Black Beef Oxtail  
黒毛和牛オックステールのダブルコンソメ 2,100

~Vegetable~

Cajun French Fries of Hokkaido "Inka-no-Mezame" Potatoes  
北海道産“インカのめざめ”のケイジャンポテトフライ 1,200

Matsusaka Bacon and "Inka-no-Mezame" Lyonnaise Potatoes  
松阪ベーコンと北海道産“インカのめざめ”のリヨネーズポテト 1,500

Assorted Grilled Seasonal Vegetables  
季節野菜のグリル盛り合わせ 1,800

Vegetable Sticks with Bagna Càuda  
ベジタブルスティック バーニャカウダ 1,800

~Sea Food~

Grilled Scallops Escargot Butter Sauce  
ホタテ貝柱のグリル エスカルゴバターソース 2,300

3 Large Fried Shrimps with Heads  
有頭大海老フライ 3本 2,500

Grilled Fresh Fish from Nagoya Yanagibashi Market  
名古屋柳橋市場から仕入れた鮮魚のグリル 2,800

Grilled Domestic Lobster with Américaine Sauce or Japanese Sauce  
国産伊勢海老のグリル 18,000  
アメリカソース or 和風ソース

~Chicken, Pork, Lamb, and Beef~

Grilled Nagoya Cochon Thigh with Bone  
名古屋コーチン骨付きもも肉のグリル 6,400

3 Canadian Natural Pork Oven-Roasted Spareribs  
カナダ産ナチュラルポークの窯焼きスペアリブ 3本 2,800

Grilled Matsusaka Pork Oven-Grilled Tomahawk  
松阪ポークの窯焼きトマホーク 4,900

2 Pieces of Grilled Australian Lambs  
(Extra Piece 1,200)  
オーストラリア産仔羊のグリル 2本 2,800  
1本+1,200円 にて追加を承ります

Grilled Australian Sirloin  
(+20g 300)  
オーストラリア産サーロインのグリル 150g~ 3,400  
20g +300円にて追加を承ります

Grilled Domestic Beef Tenderloin  
(+20g 1,000)  
国産牛テンダーロインのグリル 150g~ 9,500  
20g+1,000円 にて追加を承ります

Grilled Japanese Black Beef (A4 Grade) Tenderloin  
(+20g 1,900)  
黒毛和牛(A4等級)テンダーロインのグリル 150g~ 17,000  
20g+1,900円 にて追加を承ります

Australian T-Bone Grill  
オーストラリア産Tボーングリル (1kg) 18,000

Choice of Your Steak Sauce  
※ソースをお選びいただけます。

Sherry Vinegar Sauce  
シェリービネガーソース

Teriyaki Sauce  
照り焼きソース

Gravy Sauce  
グレイビーソース

Green Pepper Sauce  
グリーンペッパーソース

Red Wine Sauce  
赤ワインソース

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

If you have any food allergies, please let your server know before ordering.

食物アレルギーがございましたら、ご注文の前にスタッフへお知らせください。

～Dessert～

Strawberry Verrine イチゴのヴェリーヌ	800
Gâteau Fromage ガトー フロマージュ	1,300
Seasonal Dessert シーズナルデザート	1,400
Seasonal Fresh Fruits Plate 季節のフレッシュフルーツプレート	3,900
Fontine Melon フォンティーヌ メロン ※1日限定6皿	4,600

～Cheese～

Assorted AOP Cheese AOPチーズの盛り合わせ	3,500
-------------------------------------	-------

DRINKS

～Champagne～

MOËT & CHANDON MOËT IMPÉRIAL N.V. モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル	2,100
Dom Pérignon 2013 ドン ペリニヨン	4,800

～White Wine～

Spice Route Chenin Blanc スパイス ルート シュナン ブラン'21	2,100
--	-------

～Red Wine～

Château Tayac Cuvee Rubis シャトー タイヤック キュヴェ ルビィ '17	2,300
--	-------

～Mineral Water～

Acqua Panna アクア パンナ	750ml	1,400
S.Pellegrino サンペレグリノ(炭酸水)	750ml	1,400

～Non-Alcohol Sparkling Wine～

Duc du Montagne Prestige Blanc de Blanc Brut デュク ドゥ モンターニュ プレストーージュ	1,400
--	-------