



**Lively**  
ライブリー

Pleasure of a Bite  
一口のお楽しみ

Straw-Grilled Bonito  
Roasted Fresh Onion Puree and Garlic Nidabeille  
初鱧の薫焼き  
ローストした新玉葱ピューレとニンニクのニダベイク

Cold Green Peas Potage  
グリーンピースの冷製ポタージュ

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

Swordfish and Seafood Mousse Gateau Style  
Aqua Pazza Sauce with Green and Yellow Vegetables and Shellfish Soup  
太刀魚と魚介ムースのガトー仕立て  
緑黄色野菜と貝出汁のアクアパッツァソース

or

Grilled Australian Sirloin and Gratin Dauphinoise  
Delicious Zangara Sauce  
オーストラリア産サーロインのグリルとグラタン・ドフィノワーズ  
旨味豊かなザンガラソース

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 White Chocolate Vacherin  
愛知県産苺とホワイトチョコレートのバシュラン

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。

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。



**Impressive**  
インプレッシブ

Pleasure of a Bite  
一口のお楽しみ

Black Pepper Marinated Duck Breast  
Asparagus Mosaic and Bagna Cauda  
鴨胸肉の黒胡椒マリネ  
アスパラガスのモザイクとバーニャカウダー

Cold Pumpkin Potage  
カボチャの冷製ポタージュ

Grunt Poêlé and Artichoke  
Nage de Saffron  
イサキのポフレとアーティチョーク  
サフラン風味のナーージュ仕立て

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 Poivrade Sauce  
Morille Mushroom and Madeira wine Sauce  
国産牛フィレ肉と季節野菜の窯焼きグリル  
アマガサ茸とマデイラ酒のソース

or

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

Greenhouse Melon Blancmange  
Chartreuse Scented Melon Sauce  
温室メロンのブランマンジェ  
シャルトリューズ香るメロンソース

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

**12,000**

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。

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。



**Signature**  
シグネチャー

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

Avocado, Quinoa, and Hairy Crab Homonière  
アボカド・キヌア・毛蟹のオモニエール

Sweetfish Vichyssoise  
鮎のビシソワーズ

Stonefish Poêlé  
Pedro Jimenez and Hazelnut Oil  
海のジビエと称されるオコゼのポワレ  
ペドロ・ヒメネスとヘーゼルナッツオイル

Lamb Chuck Roti Served with Parsley Cruet  
Celery Root Puree and Summer Truffles  
仔羊鞍下肉のロティ パセリクルートを纏わせて  
根セロリのピューレとサマートリュフ

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)

Greenhouse Gamagori Mandarin Orange Tiramisu  
蒲郡温室みかんのティラミス

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

Small Sweets  
小菓子

**23,000**

Reservations required at least 3 days in advance.

※3日前までの要予約

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。