



## 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
--	-------