

DINNER MENU



HOTEL
INDIGO
INUYAMA
URAKUEN GARDEN

DINNER

KUSUNOKI	¥10,000	KEYAKI	¥18,000
Original Chicken Paillard Salad		Tomato Chawanmushi with Neighbourhood Cherry Tomato Salad	
Yamateras Onion Soup		Lobster and Vegetables Tart, Américaine Sauce	
Pan-fried Aichi Prefecture Sawara Fish with Tomatoes, Olives and Capers		Vichyssoise and French Caviar	
Sous Vide Hida Pork, Pea Tartare, Pearl Onions		Isshiki Japanese Eel Mille-feuille, Soft-shell Crab, Aroma of Sansho	
Or		Or	
Grass-fed Beef Filet and Sautéed Porcini		Toyohama Kensaki Squid in Vanilla Butter, Truffle Risotto	
Japanese Red Perilla Granita with Citrus and Milk		Cured Japanese Deer Filet, Kale and Porcini	
Coffee Or Tea		Or	
		Wagyu Beef Rossini	

KUROMATSU	¥14,000		
Tomato Chawanmushi with Neighbourhood Cherry Tomato Salad		Cherry Chiboust, Red Berries, Inuyama Sake	
Mikawa Local Octopus Salpicón		Coffee Or Tea	
Seasonal Vegetables Gazpacho			
Aichi Prefecture Ayu Fish Filet and Seasonal Vegetables Riverside			
Papillote, Basil Infused Dashi			
Duck Confit, Mixed Salad, Pommes Sarladaises			
Or			
Wagyu Beef Filet and Sautéed Porcini			
Mascarpone Orange with Iruka Honey			
Coffee Or Tea			

A LA CARTE

APPETIZER		KIDS	
Original Chicken Paillard Salad	¥1,800	KIDS SET	¥3,500
Mikawa Local Octopus Salpicón	¥2,100	Cochin Popcorn Chicken, Mixed Salad and Mini Tomatoes	
Lobster and Vegetables Tart, Américaine Sauce	¥2,400	Mini Japanese Riceballs with Shrimp Tempura / Watermelon Slices	
		"Pachi Pachi" Popping Parfait	

FISH		SALAD	
Aichi Prefecture Ayu Fish Filet and Seasonal Vegetables		Colorful Salad, Seasonal Fruit Vinaigrette	¥1,000
Riverside Papillote	¥3,200	Smoked Hida Salmon and Black Rice Salad	¥2,100
Isshiki Japanese Eel Mille-feuille, Soft-shell Crab, Aroma of Sansho	¥3,600	Nagoya Cochin Chicken Ceasar Salad	¥2,300
Toyohama Kensaki Squid in Vanilla Butter, Truffle Risotto	¥3,300		
Pan-fried Aichi Prefecture Sawara Fish with Tomatoes, Olives and Capers	¥3,400		

SOUP		JAPANESE	
Kakamigahara Local Carrot and Coriander Soup	¥1,400	Chef Vincent's Sashimi Bowl	¥4,200
Curry Spice Pea Soup	¥1,300	Mr. Ikeda's Tempura	¥4,100
Yamateras Onion Soup	¥1,900	Grilled Wagyu Beef Slices with Seasonal Vegetables	¥4,500
Seasonal Vegetables Gazpacho	¥1,600	Isshiki Japanese Eel Kabayaki Set	¥8,600
Vichyssoise and French Caviar	¥2,000	Sashimi and Tempura on Rice	¥6,100

SANDWICH		PASTA / RISOTTO	
Yamateras Special Burger	¥4,500	Tiger Prawns Linguine, Lemon and Parsley	¥2,600
The Perfect Cochin Eggs and Truffle Mayonnaise Sandwich	¥3,200	Truffle Butter Fresh Pasta	¥3,200
		Cherry Tomato Risotto with Fresh Maguro Tuna Steak	¥3,100

DESSERT		MEAT	
Fondant Chocolat and Genkotsu Candy Ice Cream	¥1,800	Sous Vide Hida Pork, Pea Tartare, Pearl Onions	¥3,000
Mascarpone Orange with Iruka Honey	¥2,000	Duck Confit, Mixed Salad, Pommes Sarladaises	¥3,200
Cherry Chiboust, Red Berries, Inuyama Sake	¥2,500	Cured Japanese Deer Filet, Kale and Porcini	¥3,200
Japanese Red Perilla Granita with Citrus and Milk	¥2,200	Wagyu Beef Rossini	¥5,500
		Grass-fed Beef Filet and Sautéed Porcini	¥6,000
		Wagyu Beef Filet and Sautéed Porcini	¥6,700
		Grilled Tomahawk Steak and Porcini for 2	¥18,000

ディナーメニュー		ケヤキ	¥18,000
クスノキ	¥10,000	トマト茶碗蒸し ネイバーフードチェリートマトサラダ	
オリジナル チキンバイヤードサラダ		ロブスターとベジタブルのタルト アメリカヌソース	
車山照オニオンスープ		ビシソワーズとフレンチキャビア	
愛知県産鱈のステーキ トマト・オリーブ・ケッパー		一色産鰻のミルフィーユ ソフトシェルクラブ 山椒の香り	
飛騨ポークの低温調理 グリーンピースタルタル・パールオニオン		又は	
又は		豊浜産ケンサキ烏賊 バニラバターとトリュフリゾット	
グラスフェッド ビーフファイル ボルチーニ		黒蜜漬け和鹿フィレ ケール・ボルチーニ	
赤紫蘇のグラニテ、柑橘の香り、乳味		又は	
コーヒー 又は 紅茶		和牛ロッシーニ	

クロマツ	¥14,000	チェリーシブースト、赤い果実、犬山酒	
トマト茶碗蒸し ネイバーフッドチェリートマトサラダ		コーヒー 又は 紅茶	
三河湾産蛸のサルピコン			
季節野菜のガスパッチョ			
愛知県産鮎フィレと季節野菜のリバーサイドバビョット バジル風味出汁			
鴨のコンフィ ミックスサラダとボム・サラデーズ添え			
又は			
和牛フィレ ボルチーニ			
入鹿はちみつを使ったマスカルポーネオレンジ			
コーヒー 又は 紅茶			

アラカルトメニュー

前菜		キッズ	
オリジナル チキンバイヤードサラダ	¥1,800	キッズセット	¥3,500
三河湾産蛸のサルピコン	¥2,100	コーチンチキンのポップコーン揚げ ミックスサラダミニトマト添え	
ロブスターとベジタブルのタルト アメリカヌソース	¥2,400	ミニ天むす / すいかスライス / パチパチパフェ	

魚料理		サラダ	
愛知県産鮎フィレと季節野菜のリバーサイドバビョット	¥3,200	彩りサラダ シーズナルフルーツビネグレット	¥1,000
一色産鰻のミルフィーユ ソフトシェルクラブ 山椒の香り	¥3,600	燻製飛騨サーモンと黒米のサラダ	¥2,100
豊浜産ケンサキ烏賊 バニラバターとトリュフリゾット	¥3,300	名古屋コーチンシーザーサラダ	¥2,300
愛知県産鱈のステーキ トマト・オリーブ・ケッパー	¥3,400		

スープ		日本料理	
各務原人参とコリアンダーのスープ	¥1,400	シェフヴァンソンの刺身ボウル	¥4,200
グリーンピースのスープ カレースパイス仕立て	¥1,300	池田さんの天ぷら	¥4,100
車山照オニオンスープ	¥1,900	国産和牛焼きしゃぶ 季節の野菜	¥4,500
季節野菜のガスパッチョ	¥1,600	一色産鰻かば焼きセット	¥8,600
ビシソワーズとフレンチキャビア	¥2,000	お刺身天丼	¥6,100

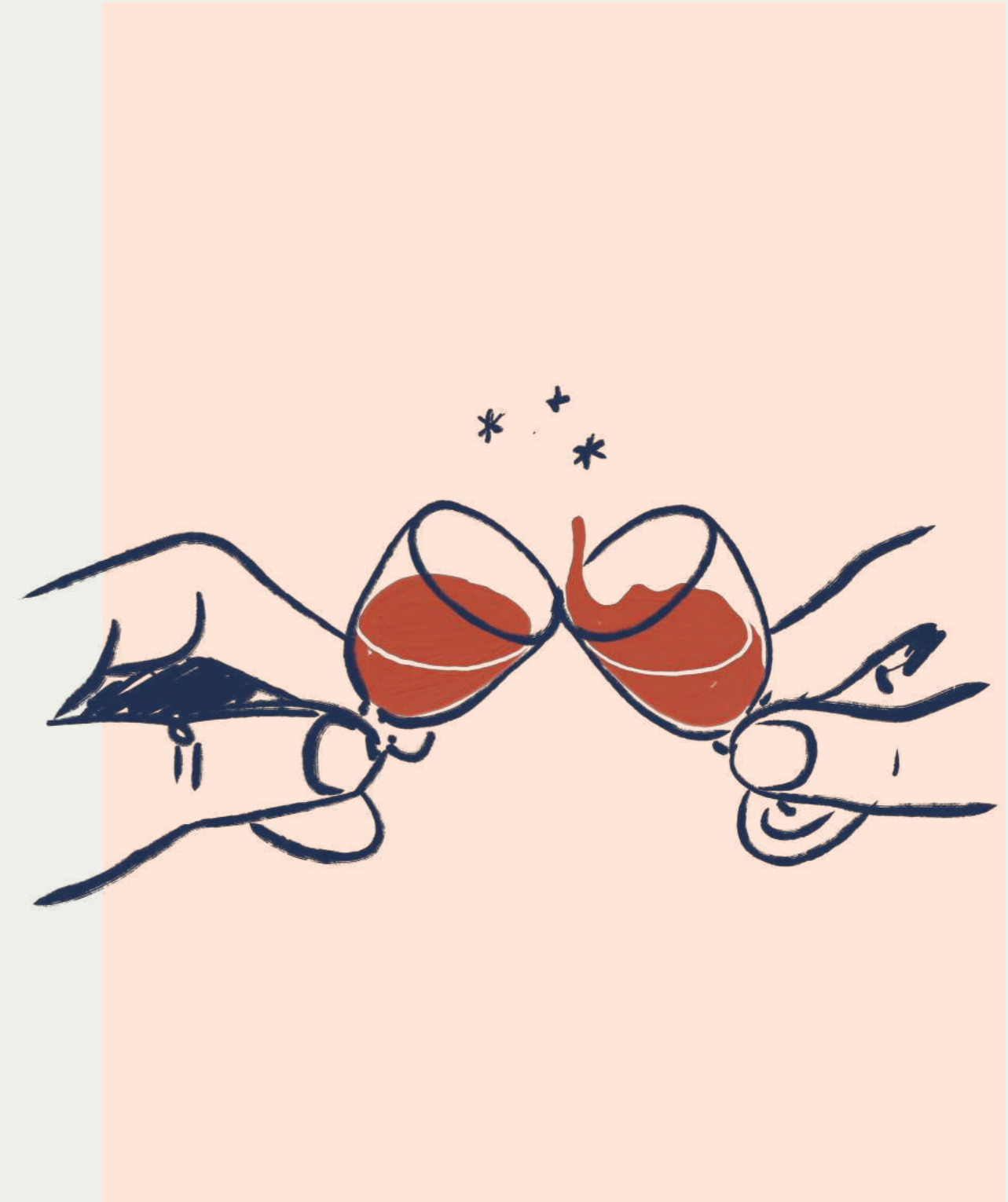
サンドイッチ		パスタ / リゾット	
車山照スペシャルバーガー	¥4,500	車海老のリングイーネ レモン・パセリ	¥2,600
ザ・パーフェクト コーチン卵とトリュフマヨネーズのサンドイッチ	¥3,200	トリュフバターのフレッシュパスタ	¥3,200
		チェリートマトリゾットとフレッシュマグロステーキ	¥3,100

デザート		肉料理	
フォンダンショコラとげんこつ 飴アイスクリーム	¥1,800	飛騨ポークの低温調理 グリーンピースタルタル・パールオニオン	¥3,000
入鹿はちみつを使ったマスカルポーネオレンジ	¥2,000	鴨のコンフィ ミックスサラダとボム・サラデーズ添え	¥3,200
チェリーシブースト、赤い果実、犬山酒	¥2,500	黒蜜漬け和鹿フィレ ケール・ボルチーニ	¥3,200
赤紫蘇のグラニテ、柑橘の香り、乳味	¥2,200	和牛ロッシーニ	¥5,500
		グラスフェッドビーフファイル ボルチーニ	¥6,000
		和牛フィレ ボルチーニ	¥6,700
		トマホークステーキ ボルチーニ添え 2人前	¥18,000

*Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. *Prices include consumption tax and service charge.

※お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。 ※上記価格に消費税とサービス料が含まれております。

DRINK MENU



WINE | ワイン

	Vintage	Bottle Price
Champagne シャンパン 750ml		
Dom Perignon ドン ペリニヨン	2012	¥54,000
Jacquesson Cuve'e 744 ジャクソン キュウヴェエ 744		¥32,000
Perrier-Jouet ペリエ ジュエ	NV	¥22,000
	120ml Glass	¥3,600
Perrier-Jouet Belle Epoque ペリエ ジュエ ベル エポック	2013	¥54,000
Charles Heidsieck シャルル エドシック	NV	¥23,000

Blanc de Blancs | ブラン・ド・ブラン 750ml

Ruinart ルイナール	NV	¥30,000
-----------------	----	---------

Rose | ロゼ 750ml

Perrier-Jouet Blason Rose ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ	NV	¥24,000
---	----	---------

White | 白 750ml

Chateau Montelena Chardonnay シャトー モンテレーナ シャルドネ	2018	¥34,000
Chateau Montelena Sauvignon Blanc シャトー モンテレーナ ソーヴィニヨンブラン	2020	¥25,000
Grand Reserve Chardonnay Kendall Jackson グランド リザーヴ シャルドネ		¥16,000
Tussock Terrace Vineyard Riesling Koyama タソック テラス ヴィンヤード リースリング	2020	¥15,000
Ridge Chardonnay Monte Bello リッジ モンテベロ シャルドネ	2013	¥45,000
Chardonnay "Encore" California Y by Yoshiki シャルドネ アンコール カリフォルニア	2020	¥19,000
Highland Divide Chardonnay Dumol ハイランド デイヴァイド シャルドネ	2017	¥35,000
Meursault-Blagny Chateau de Blagny Louis Latour ムルソー ブラニー シャトー ド ブラニー	2017	¥29,000
Corton-Charlemagne Louis Latour コルトン シャルルマーニュ	2019	¥77,000

Red | 赤 750ml

Don Maximiano Founder's Reserve Errazuriz ドン マキシミアノ ファウンダーズ リザーヴ	2016	¥35,000
Pearson's Vineyard Pinot Noir Koyama ピアソンズ ヴィンヤード ピノ ノワール	2018	¥19,000
Grand Reserve Cabernet Sauvignon Kendall Jackson グランド リザーヴ カベルネ ソーヴィニヨン		¥17,000
Chateau Montelena Zinfandel Calistoge シャトー モンテレーナ ジンファンデル カリストガ	2017	¥23,000
Cabernet Sauvignon California Y by Yoshiki カベルネ ソーヴィニヨン カリフォルニア	2018	¥19,000
Cabernet Sauvignon Montecillo Sonoma Dumol カベルネ ソーヴィニヨン モンテチロ ソノマ	2014	¥45,000
Chateau Corton Grancey Louis Latour シャトー コルトン グランセー	2012	¥45,000
Opus One オーパス ワン	2016	¥150,000

Non-alcoholic | ノンアルコール 120ml

JOYE'A Organic Chardonnay ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ	¥1,000
Le Petit Be'ret Chardonnay ル・プティ・ベレシャルドネ	¥1,200
Carl Jung Merlot カール ユング メルロー	¥1,000



*Prices include consumption tax and service charge.
※上記価格に消費税とサービス料が含まれております。

BEER | ビール

Heartland ハートランド	330ml	¥1,100
Guinness Extra Stout ギネスエクストラ スタウト	330ml	¥1,300
Draft Asahi Premium Jukusen アサヒ プレミアム生ビール 熟撰		¥1,200
The Premium Malts ザ プレミアム モルツ	334ml	¥1,100
Yebisu エビス	334ml	¥1,100
Super Dry Zero アサヒ ドライ ゼロ	334ml	¥800

SAKE | 日本酒

Taturiki Komenosayaki 龍力 米のささやき	¥14,000	¥3,500
Daisekei Jummaidaiginjou 大雪溪 純米大吟醸	¥22,000	¥5,500

SHOCHU | 焼酎

	Bottle Price	Glass Price
Maou 魔王	¥15,000	¥1,500

MINERAL WATER | ミネラルウォーター

Acqua Panna アクアパンナ	750ml	¥1,200
Fuji Mineral 富士 ミネラル ウォーター	780ml	¥1,000
S.Pellegrino サンペレグリノ	750ml	¥1,200
VOSS Still ボス ナチュラルウォーター	375ml	¥1,300
VOSS Sparkling ボス スパークリングウォーター	375ml	¥1,300

SOFT DRINK | ソフトドリンク

Coca Cola コカ・コーラ		¥800
Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ		¥800
Fever-Tree Tonic Water フィーバーツリー トニックウォーター	200ml	¥900
Fever-Tree Ginger Ale フィーバーツリー ジンジャーエール	200ml	¥900
Orange オレンジ		¥900
Oolong Tea ウーロン茶	200ml	¥800

TEA | ティー

	¥1,200
--	--------

English Breakfast イングリッシュ ブレックファースト
Earl Grey アールグレイ
Irish Whiskey-Cream アイリッシュウイスキークリーム
Soft Peach ソフト ピーチ
Vital Grapefruit バイタルグレープフルーツ
Chill out with Herbs チル アウト ウイズ ハーブ

COFFEE | コーヒー

	¥1,200
--	--------

Coffee コーヒー
Café Latte カフェラテ
Cappuccino カプチーノ
Decaf Coffee デカフェ コーヒー

*Prices include consumption tax and service charge.
※上記価格に消費税とサービス料が含まれております。