ランチメニュー

椿 ¥6,500

愛知県産 新玉葱のババロア そら豆のクーリ
アルプスサーモンのコンフィとスプラウトサラダ
ジャガイモとホワイトアスパラガスのポタージュ

※メイン料理を下記よりお選びください
・トリュフデュクセルのフレッシュパスタ
・愛知県産 黒鯛のプランタニエール
・三河豚バラ肉のポルケッタ サルサヴェルデ
・保美豚ベーコンと牛フィレのトゥルヌドブルーチーズソース +¥2,000
・知多牛“響”グリエ グリーンペッパーソース +¥2,000
・ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース +¥2,500
スイーツセレクション

杜若 ¥8,500

アミューズブーシュ
愛知県産 新玉葱のババロア そら豆のクーリ
アルプスサーモンのコンフィとスプラウトサラダ
桑名ハマグリとパルミジャーノリゾット サバイヨングラタン
ジャガイモとホワイトアスパラガスのポタージュ

※メイン料理を下記よりお選びください
・トリュフデュクセルのフレッシュパスタ
・愛知県産 黒鯛のプランタニエール
・三河豚バラ肉のポルケッタ サルサヴェルデ
・保美豚ベーコンと牛フィレのトゥルヌド ブルーチーズソース +¥2,000
・知多牛“響”グリエ グリーンペッパーソース +¥2,000
・ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース +¥2,500
スイーツセレクション

アラカルトメニュー

前菜

愛知県産 新玉葱のババロア そら豆のクーリ	¥3,200
最中シーフードサラダ	¥2,800
本日のフレッシュCarpaccio	¥2,600

スープ

ジャガイモとホワイトアスパラガスのポタージュ	¥2,800

サラダ

アンディーブとロメインレタス パンチェッタ	¥2,500
サラダヴェール 青野菜のサラダ （ベジタリアン）	¥2,200
ネイバーフッドベジタブルタブーレ （ビーガン）	¥2,200

パスタ／ピザ

トリュフデュクセルのフレッシュパスタ （ベジタリアン）	¥3,800
犬山茶パスタ（1日10食限定）	¥2,800
リングイーネ アッラ カルボナーラ	¥3,300
ローリーさんのボロネーゼ	¥3,500
ネイバーフッド PIZZA (三河豚ハム、モッツァ、セルバチコ、地元野菜)	¥2,500

魚料理

イトヨリと平貝あわび茸とポワロのナージュ	¥4,600
ロブスターのフリカッセ車山照バターソース	¥5,200
天然【活】エゾ鮑 ステーキ ヴェルデソース 磯の恵み	¥12,000
桑名ハマグリとパルミジャーノリゾット サバイヨングラタン	¥3,200

肉料理

牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース	¥6,800
三河豚バラ肉のポルケッタ サルサヴェルデ	¥4,500
知多牛“響”ロティ ジャンボなめこと原木椎茸ソテー 椎茸香るベアルネーズソース	¥6,000
和牛フィレ１００ｇグリエ 2種のソース	¥5,800
知多牛“響”グリエ グリーンペッパーソース	¥5,800

日本料理

天婦羅定食	¥4,900
刺身定食	¥4,900
松坂牛のすき焼き定食	¥10,000
あんかけ湯葉丼定食 （ビーガン、ベジタリアン）	¥2,900

サンドウィッチ

守口漬けタルタルバーガー	¥3,800
赤かぶと紅蓼の鮎カツバーガー	¥2,500
名古屋コーチン玉子焼きサンドウィッチ（ベジタリアン）	¥2,100

デザート

柑橘のわらび餅 白あんムース	¥2,000

キッズ

キッズセット ¥3,800
コーチンチキンのポップコーン揚げ
ミックスサラダ 天むす フルーツ盛り 季節のショートケーキ

※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。 ※上記価格には消費税とサービス料が含まれてます。

LUNCH

TSUBAKI ¥6,500

Aichi-pref.Onion in Season Bavarois, Fava Beans Coulis
Alps Salmon Cofnit and Sprout Salad
Potato and White Asparagus Potage

※Please choose one main dish.

- Truffle Duxelles Fresh Pasta
- Aichi-pref.Black Sea Bream Printaniere
- Mikawa Pork Belly Porchetta and Salsa Verde
- Houbi Pork Bacon and Beef Filet Tournedos Blue Cheese Sauce +¥2,000
- Chita Beef Grille with Green Pepper Sauce +¥2,000
- Lobster Fricassée with YAMATERAS Butter Sauce +¥2,500
- Sweets Selection

KAKITSUBATA ¥8,500

Amuse-bouche
Aichi-pref.Onion in Season Bavorois, Fava Beans Coulis Alps Salmon Confit and Sprout Salad
Kuwana Clam and Parmigiano Risotto, Zabaglione Gratin
Potato White Asparagus Potage

※Please choose one main dish.

- Truffle Duxelles Fresh Pasta
- Aichi-pref.Black Sea Bream Printaniere
- Mikawa Pork Belly Porchetta and Salsa Verde
- Houbi Pork Bacon and Beef Filet Tournedos Blue Cheese Sauce +¥2,000
- Chita Beef Grille with Green Pepper Sauce +¥2,000
- Lobster Fricassée with YAMATERAS Butter Sauce +¥2,500
- Sweets Selection

A LA CARTE

APPETIZER

Aichi-pref. Onion in Season Bavarois, Fava Beans Coulis Alps Salmon Confit and Sprout Salad	¥3,200
Seafood Salad on Wafers	¥2,800
Fresh Carpaccio of the Day	¥2,600

SOUP

Potato and White Asparagus Potage	¥2,800
Soy Milk Cauliflower and Tofu Skin Soup	¥2,300

SALAD

Endive and Romaine Lettuce, Pancetta	¥2,500
Green Salad (Vegetarian)	¥2,200
Neighbourhood Vegetables Tabbouleh (Vegan)	¥2,200

PASTA / PIZZA

Truffle Duxelles Fresh Pasta (Vegetarian)	¥3,800
Inuyama Green Tea Pasta (limited to 10 servings per day)	¥2,800
Linguine alla Carbonara	¥3,300
Mr. Lori's Bolognese	¥3,500
Neighbourhood Pizza (Mikawa Ham, Mozzarella Cheese, Wild Rocket, LocalVegetables)	¥2,500

FISH

Golden Threadfin Bream and Pen Shell, Mushroom and Leeks Nage	¥4,600
Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce	¥5,200
Prefecture Ezo Abalone Steak with Verde Sauce	¥12,000
Kuwana Calm and Parmigiano Risotto, Zabaglione Gratin	¥3,200

MEAT

Wagyu Beef Filet and Foie Gras, Black Truffle Sauce	¥6,800
Mikawa Pork Belly Porchetta and Salsa Verde	¥4,500
Roasted Chita Beef with Shiitake Mushroom Flavoured Bearnaise Sause	¥6,000
Chita Beef Grille with Green Pepper Sauce	¥5,800
Wagyu Beef Filet 100g with 2 Sauces	¥5,800

JAPANESE

Tempura with Rice and Miso Soup	¥4,900
Sashimi with Rice and Miso Soup	¥4,900
Matsuzaka Beef Sukiyaki Set	¥10,000
Ankake Yuba on Rice with Miso Soup (Vegetarian,Vegan)	¥2,900

SANDWICH

Moriguchi Pickles Tartar Burger	¥3,800
Ayu Fish Filet Burger with Red Turnip and Benitade Sprouts	¥2,500
Nagoya Cochin Eggs Omelet Sandwich (Vegetarian)	¥2,100

DESSERT

Citrus Fruit flavored Warabi Mochi with White Bean Jam Mousse	¥2,000

KIDS

Kids Set ¥3,800

Cochin Popcorn Chicken, Mixed Salad
Rice balls with Shrimp Tempura, Fruits, Seasonal Shortcake

*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.