

ディナーメニュー

セミブッフェディナー

¥12,500

ネイバーフッドの食材を織り交ぜた様々な13種類のお料理を
セミブッフェ形式でお楽しみください。
魚料理・肉料理・デザートは右記よりそれぞれ一品ずつ
お選びいただき、出来立てのお料理をネイバーフッドホスト
がテーブルまでお持ちいたします。



魚料理

愛知県産黒鯛 フキ味噌バターと五色あられ
彩り大根とかぶら 菜花と桜エビのブルーブランソース +¥3,000
ロブスターフリカッセ 車山照バターソース +¥8,500
天然【活】エゾ鮑ステーキ ヴェルデソース 磯の恵み

肉料理

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
和牛フィレ100gグリエ 2種のソース +¥2,900
牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース +¥3,900

デザート

柑橘のわらび餅 白あんムース

アラカルトメニュー

前菜

愛知県産 新玉葱のパバロア 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 (1H10食限定) ¥2,800
リングイーネアッラ カルボナーラ ¥3,300
ローリーさんのポロネーゼ ¥3,500
ネイバーフッドPIZZA ¥2,500
(三河豚ハム、モッツァ、セルパチコ、地元野菜)

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
桑名ハマグリとバ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
三河豚バラ肉のボルケッタ 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

コーチンチキンのポップコーン揚げ ¥3,800
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

DINNER

SEMI-BUFFET DINNER

¥12,500

Enjoy a semi-buffet style menu of 13 different dishes, all prepared with a variety of Neighborhood ingredients.

Choose one fish dish, one meat dish, and one dessert from the list on the right.

The freshly prepared dishes will be brought to your table by our neighbourhood hosts.

FISH

Golden Threadfin Bream and Pen Shell, Mushroom and Leeks Nage	
Lobster Fricassée with YAMATERAS Butter Sauce	+ ¥3,000
Prefecture Ezo Abalone Steak with Verde Sauce	+ ¥8,500

MEAT

Deer Loin with Beets and Celeriac Puree Sauce Poivrade	
Wagyu Beef Filet 100g with 2 Sauces	+ ¥2,900
Wagyu Beef Filet and Foie Gras, Black Truffle Sauce	+ ¥3,900

DESSERT

Praline Mousse with Strawberries and Pistachio

A LA CARTE

APPETIZER

Seasonal Aichi-Pref. Onion bavaois, 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
-----------------------------------	--------

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 Clam 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	¥2,500
with Red Turnip and Benitade Sprouts	
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	