

LUNCH MENU



HOTEL
INDIGO

INUYAMA
URAKUEN GARDEN

ランチメニュー

椿	¥6,500	杜若	¥8,500
秋茄子のムース 近江鴨 フェメ 椎茸とマッシュルームのポタージュカプチーノ		アミューズブーシュ 秋茄子のムース 近江鴨フェメ	
※メイン料理を下記よりお選びください		帆立と銀杏グリエ 松茸と水菜のサラダ仕立て 椎茸とマッシュルームのポタージュカプチーノ	
・白菜のロースト イベリコ豚とリンゴのグリエ		※メイン料理を下記よりお選びください	
・金目鯛のかぶら蒸しとカラフル人参 菊花と海苔ソース		・白菜のロースト イベリコ豚とリンゴのグリエ	
・トリュフデュクセルのフレッシュパスタ		・金目鯛のかぶら蒸しとカラフル人参 菊花と海苔ソース	
・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	・トリュフデュクセルのフレッシュパスタ	
・みかわ牛ロースのグリエ グリーンペッパーソース	+¥2,500	・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
・ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース	+¥3,000	・みかわ牛ロースのグリエ グリーンペッパーソース	+¥2,500
デザートプレート		・ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース	+¥3,000
スイーツbuffe	+¥1,000	デザートプレート	
※+¥1000でスイーツbuffeをご利用いただけます		スイーツbuffe	+¥1,000
		※+¥1000でスイーツbuffeをご利用いただけます	
【ランチコース限定デザート】		【ランチコース限定デザート】	
抹茶モンブラン ¥500		抹茶モンブラン ¥500	

アラカルトメニュー

前菜		スープ	
秋茄子のムース 近江鴨フェメ	¥3,200	椎茸とマッシュルームのポタージュカプチーノ	¥2,800
最中シーフードサラダ	¥2,800	かぼちゃのクリームポタージュ	¥2,200
本日のフレッシュCarpaccio	¥2,600		
サラダ		パスタ/ピザ	
トレビスとロメインレタス パンチェッタ	¥2,500	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
サラダヴェール 青野菜のサラダ (ベジタリアン)	¥2,200	ローリーさんのポロネーゼ	¥3,500
ネイバーフッドベジタブルタブルー (ビーガン)	¥2,200	リングイーネ アッラ カルボナーラ	¥3,300
		犬山茶パスタ (1H10食限定)	¥2,800
		ネイバーフッド PIZZA	¥3,300
		(三河豚ハム、モッツァ、セルパチコ、地元野菜)	
		ネイバーフッド サラメ ピカンテPIZZA	¥3,300
		(サルシッチャ、モッツァ、地元野菜)	
魚料理		肉料理	
天然【活】エゾ鮑 ステーキ ヴェルデソース 磯の恵み	¥12,000	幻の奥三河黒毛和牛“鳳来牛”	Market Price
ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース	¥5,800	牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース	¥6,800
帆立と銀杏グリエ 松茸と水菜のサラダ仕立て	¥5,500	みかわ牛ロースのグリル グリーンペッパーソース	¥6,000
金目鯛のかぶら蒸しとカラフル人参 菊花と海苔ソース	¥4,600	富士の筒井牧場牛のフィレのロティ	¥6,000
		和牛フィレ100g グリエ 2種のソース	¥5,800
		白菜のロースト イベリコ豚とリンゴのグリエ	¥5,200
日本料理		サンドウィッチ	
松阪牛のすき焼き定食	¥10,000	守口漬けたるタルバーガー	¥3,800
天婦羅定食	¥4,900	赤かぶと紅蓼の鮎カツバーガー	¥2,500
刺身定食	¥4,900	名古屋コーチン玉子焼きサンドウィッチ	¥2,100
あんかけ湯葉丼定食 (ベジタリアン、ビーガン)	¥2,900	(ベジタリアン)	
デザート		キッズ	
キャラメルセミフレッド 洋梨とチーズ	¥2,000	キッズセット	¥3,800
ぶどうと紅茶のパレット	¥2,500	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ます。

LUNCH

TSUBAKI

¥6,500

Autumn Eggplant Mousse with Omi Duck fume
Potage cappuccino with shiitake mushrooms and mushrooms
※Please choose one main dish

- Roasted Hakusai with Iberian Pork and Apple Grillé
- Steamed sea bream with turnip, colorful carrots, chrysanthemum flowers and nori sauce
- Truffle Duxelles Pasta
- Houbi Pork Bacon and Beef Filet, Tournedos Blue Cheese Sauce +¥2,000
- Mikawa Beef Sirloin Grillé Green Pepper Sauce +¥2,500
- Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce +¥3,000

Dessert Plate +¥1,000
Sweets selection

Course Limitations

Matcha green tea Mont Blanc ¥500

KAKITSUBATA

¥8,500

Amuse-bouche
Autumn Eggplant Mousse with Omi Duck fume
Scallops and ginkgo gruyere with matsutake mushroom and potherb mustard salad
Potage cappuccino with shiitake mushrooms and mushrooms
※Please choose one main dish

- Roasted Hakusai with Iberian Pork and Apple Grillé
- Steamed sea bream with turnip, colorful carrots, chrysanthemum flowers and nori sauce
- Truffle Duxelles Pasta
- Houbi Pork Bacon and Beef Filet, Tournedos Blue Cheese Sauce +¥2,000
- Mikawa Beef Sirloin Grillé Green Pepper Sauce +¥2,500
- Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce +¥3,000

Dessert Plate
Sweets selection +¥1,000

Course Limitations

Matcha green tea Mont Blanc ¥500

A LA CARTE

APPETIZER

- Autumn Eggplant Mousse with Omi Duck fume ¥3,200
- Seafood Salad on Wafers ¥2,800
- Fresh Carpaccio of the Day ¥2,600

SALAD

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

FISH

- Prefecture Ezo Abalone Steak with Verde Sauce ¥12,000
- Lobster Fricassée YAMATERAS Butter Sauce ¥5,800
- Scallops and ginkgo gruyere with matsutake mushroom and potherb mustard salad ¥5,500
- Steamed sea bream with turnip, colorful carrots, chrysanthemum flowers and nori sauce ¥4,600

JAPANESE

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

DESSERT

- Caramel semifreddo with pear and cheese ¥2,000
- Grape and Tea Palette ¥2,500

SOUP

- Potage cappuccino with shiitake mushrooms ¥2,800
- Pumpkin Potage with Cream ¥2,200

PASTA / PIZZA

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

MEAT

- Rarely Oku Mikawa Kuroge Wagyu "Hourai Beef" Market Price
- Wagyu Beef Filet and Foie Gras, Black Truffle Sauce ¥6,800
- Mikawa Beef Loin Grille Green Pepper Sauce ¥6,000
- Fuji's Tsutsui Farm Beef Fillet Roti ¥6,000
- Wagyu Beef Filet 100g with 2 Sauces ¥5,800
- Roasted Hakusai with Iberian Pork and Apple Grillé ¥5,200

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

KIDS

- Kids Set** ¥3,800
- Cochin Popcorn Chicken, Mixed Salad
- Rice balls with Shrimp Tempura, Fruits, Seasonal Shortcake