

Private Room Plan

10,000

コース料理

< Specialty >

フォアグラ最中 ～苺～
Foie gras with Strawberry

< Appetizer >

サヨリのカルパッチョ ちゃふ春野菜と小夏
Sayori Carpaccio with Spring Vegetables and Konatsu Fruit

< Hot Appetizer >

筍のフリット 生ハムとオランダーズソース
Frittered Bamboo Shoot with Prosciutto and Hollandaise Sauce

< Risotto >

富士山麓フルティカトマトと有機バジルのリゾット
Risotto with Tomatoes and Organic Basil

< Pasta >

桑名産蛤と生雲丹のタリオリーニ
Tagliolini with Kuwana Clams and Fresh Sea Urchin

< Main >

渥美半島うまみ豚とホワイトアスパラの炭火焼き
Charcoal Grilled Atsumi Umami Pork and White Asparagus

< Dessert >

ひるがの農場ヨーグルトのソルベ デコポン
Yogurt Sorbet with Sumo Citrus

Free Drink

赤ワイン・白ワイン

瓶ビール(ハートランドビール)

カクテル

ソフトドリンク(オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶)

※乾杯酒にスパークリングワインをご用意いたします。

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせ下さい。
Please don't hesitate ask about our menu's producing area or ingredients

表示価格は10%の税金と10%のサービス料を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけ下さい。
All prices include 10% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify notify staff.

Private Room Plan

14,000

コース料理

< Specialty >

フォアグラ最中 ～苺～

Foie gras with Strawberry

< Amuse >

富山産ホタルイカのカッペリーニ

Capellini with Firefly Squid

< Appetizer >

豊橋産あいち鴨のタルターレ 桜の香り

Aichi Duck Tartare with Cherry Blossom Scent

< Pasta >

桑名産蛤と菜の花のトルテッリ

Tortelli with Kuwana Clams and Canola Flower

< Risotto >

桜海老と花山葵のリゾット

Risotto with Sakura Shrimp and Wasabi Flower

< Fish >

甘鯛の鱗焼き 雪うるいとハーブ

Seared Tilefish with Urui and Herbs

< Meat >

黒毛和牛ハラミと筍の炭火焼き

Charcoal Grilled Wagyu Skirt and Bamboo Shoot

< Granite >

日向夏のグラニテ

Hyuganatsu Citrus Granita

< Desert >

愛知県産とちおとめ もち米のエスプーマ

Tochiotome Strawberry with Sticky rice Espuma

Free Drink

赤ワイン・白ワイン

瓶ビール(ハートランドビール)

カクテル

ソフトドリンク(オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶)

※乾杯酒にスパークリングワインをご用意いたします。

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせ下さい。
Please don't hesitate ask about our menu's producing area or ingredients

表示価格は10%の税金と10%のサービス料を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけ下さい。
All prices include 10% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify notify staff.

Private Room Plan

20,000

コース料理

< Specialty >

フォアグラ最中 ～苺～

Foie gras with Strawberry

< Amuse >

富山産ホタルイカのキャペリーニ

Capellini with Firefly Squid

< Appetizer >

豊橋産あいち鴨のタルターレ 桜の香り

Aichi Duck Tartare with Cherry Blossom Scent

< Hot Appetizer >

フォアグラ寿司

Saute of Foie gras SUSHI Style

< Pasta >

桑名産蛤と菜の花のトルテッリ

Tortelli with Kuwana Clams and Canola Flower

< Fish >

甘鯛の鱗焼き 雪うるいとハーブ

Seared Tilefish with Urui and Herbs

< Meat >

黒毛和牛ハラミと筍の炭火焼き

Charcoal Grilled Wagyu Skirt and Bamboo Shoot

< Granite >

日向夏のグラニテ

Hyuganatsu Citrus Granita

< Desert >

愛知県産とちおとめ もち米のエスプーマ

Tochiotome Strawberry with Sticky rice Espuma

Free Drink

赤ワイン・白ワイン(各3種類)

生ビール

ウイスキー

河文黒(日本酒)

カクテル

ソフトドリンク(オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶)

※乾杯酒にスパークリングワインをご用意いたします。

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせ下さい。
Please don't hesitate ask about our menu's producing area or ingredients

表示価格は10%の税金と10%のサービス料を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
All prices include 10% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify notify staff.