
BREAKFAST MENU

JAPANESE BREAKFAST

¥4,900

A large selection of dishes including Grilled Fish / Inuyama Yam
Tofu / Rice / Red Miso soup and Pickled Vegetables

AMERICAN BREAKFAST

¥4,900

A selection of dishes including Egg Dish / Hashed Browns / Grilled Tomato
Grilled Vegetable / Grilled Sausage / Neighbourhood (Houbiton) Bacon
You can choose from the following egg dishes, and freely pick other items from the buffet.

EGG DISHES:

Fried Eggs / Poached Eggs / Boiled Eggs / Egg Benedict / Scrambled Eggs
Omlette (Ingredients: Ham / Cheese / Mushroom / Tomato / Spinach / Onion)

TEA

English Breakfast/ Earl Gray / Irish Whiskey-Cream / Vital Grapefruit / Chill out with Herbs / Green Tea

COFFEE

Coffee / Café Latte / Cappuccino / Decaf Coffee / Macchiato / Flat White / Hot Chocolate

*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.

朝食メニュー

和朝食セット

¥4,900

焼き魚 / 犬山産とろろ芋 / 野菜の煮物 / 豆腐料理 / ご飯 / 赤出汁 / 香物など

アメリカンセット

¥4,900

卵料理 / ハッシュブラウン / グリルドトマト / グリル野菜 / ソーセージグリル / 保美豚ベーコン
下記より卵料理をお選びいただき、その他はbuffetからご自由にお取りいただけます。

卵料理:

目玉焼き / ポーチドエッグ / ボイルドエッグ / エッグベネディクト / ス克蘭ブルエッグ
オムレット (トッピング: ハム / チーズ / マッシュルーム / トマト / ほうれん草 / 玉ねぎ)

紅茶 / 緑茶

イングリッシュブレックファスト / アールグレイ / アイリッシュウイスキークリーム / バイタルグレープフルーツ
チルアウトウイズハーブ / 緑茶

コーヒー

コーヒー / カフェラテ / カプチーノ / デカフェコーヒー / マキアート / フラットホワイト / ホットチョコレート

※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います。

朝食アラカルトメニュー

キッズブレックファスト (オムレット / ドーナツ / フルーツ / サラダ / ヨーグルト)	¥2,100
ヨーグルト (ナチュラル / ローファット) プレーン/フルーツコンポート (ストロベリー / ブルーベリー)	¥500
シリアル (コーンフレーク / 玄米フレーク / チョコクリスピー / パーチャミューズリー)	¥500
コールドカット (燻製サーモン / ハモンセラノ)	¥1,900
サラダヴェール	¥2,200
ブルグル小麦とトマトのタブーレ	¥2,200
季節のポタージュ	¥1,100
季節のココット	¥1,800
アッシュパルマンティエ	¥2,200
卵料理 (サイドディッシュ添え)	¥2,300
目玉焼き / ボイルドエッグ / ス克蘭ブルエッグ / エッグベネディクト(+¥200)	
オムレット (トッピング: ハム / チーズ / マッシュルーム / トマト / ほうれん草 / 玉ねぎ)	

ブレッド

クロワッサン	¥1,100
ショソン・オ・ボム	¥1,300
ゴントランパンセット	¥2,200

ご飯/ 麺類

きぬあかりうどん	¥2,100
天丼	¥2,800

トースト

ショソン・オ・ボム	¥1,300
あんバタークロワッサン	¥1,500

フルーツ

いちご	¥1,200
オレンジ	¥800
バナナ	¥800

ドリンクメニュー

紅茶	¥1,200	コーヒー	¥1,200
イングリッシュブレックファスト		コーヒー	
アールグレイ		カフェラテ	
アイリッシュウイスキークリーム		カプチーノ	
パイタルグレープフルーツ		デカフェ コーヒー	
チル アウト ウィズ ハーブ		マキアート	
緑茶		フラットホワイト	
		ホットチョコレート	
ジュース	¥900	ミネラルウォーター (750ml)	¥1,200
オレンジ		アクアパンナ	
グレープフルーツ		サンベレグリノ	
アップル			
野菜スムージー			



À LA CARTE MENU

KIDS BREAKFAST (Omelette / Doughnut / Fruits / Salad / Yogurt)	¥2,100
Yogurt (Natural or Low fat) Plain / Fruit Compote (Strawberry / Blueberry)	¥500
Cereals (Cornflakes / Whole Grain / Chocolate Crispies / Bircher Muesli)	¥500
Cold Cuts (Smoked Salmon / Jamón Serrano)	¥1,900
Salad Verte	¥2,200
Neighbourhood Vegetables Tabbouleh	¥2,200
Seasonal Potage Soup	¥1,100
Seasonal Vegetable Cocotte	¥1,800
Parmentier	¥2,200
Assorted Charcuterie	¥2,900
Egg Dish (Served with Side Dishes)	¥2,300
Fried Eggs / Boiled Eggs / Scrambled Eggs / Egg Benedict +¥200	
Omelette (Ingredients: Ham / Cheese / Mushroom / Tomato / Spinach / Onion)	

BREAD

Croissant	¥1,100
Chausson aux pommes	¥1,300
Gontran Cherrier Bakery Set	¥2,200

RICE / NOODLES

KINUAKARI Udon	¥2,100
Tempura on Rice	¥2,800

TOAST

Chausson aux pommes	¥1,300
Anko and Butter Croissant	¥1,500

FRUITS

Strawberries	¥1,200
Orange	¥800
Banana	¥800


DRINK MENU

TEA	¥1,200	COFFEE	¥1,200
English Breakfast		Coffee	
Earl Gray		Café Latte	
Irish Whiskey-Cream		Cappuccino	
Vital Grapefruit		Decaf Coffee	
Chill out with Herbs		Macchiato	
Green Tea		Flat White	
		Hot Chocolate	
JUICE	¥900	MINERAL WATER (750ml)	¥1,200
Orange		Acqua Panna	
Grapefruit		S.Pellegrino	
Apple			
Vegetables Smoothie			

*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.

ランチメニュー

椿	¥6,500	杜若	¥8,500
愛知県産 新玉葱のパパロア 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 黒鯛のプラントニエール ・三河豚バラ肉のボルケッタ サルサヴェルデ ・保美豚ベーコンと牛フィレのトゥルスドブルーチーズソース ・知多牛“響”グリエ グリーンペッパーソース ・ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース スイーツセレクション	 +¥2,000 +¥2,000 +¥2,500	アミューズブーシュ 愛知県産 新玉葱のパパロア 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 桑名ハマグリとバ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 黒鯛のプラントニエール ・三河豚バラ肉のボルケッタ サルサヴェルデ ・保美豚ベーコンと牛フィレのトゥルスドブルーチーズソース ・知多牛“響”グリエ グリーンペッパーソース ・ロブスターのフリカッセ 車山照バターソース スイーツセレクション	+¥2,000 +¥2,000 +¥2,500

アラカルトメニュー

前菜		スープ	
愛知県産 新玉葱のパパロア そら豆のクーリ 最中シーフードサラダ 本日のフレッシュCarpaccio	¥3,200 ¥2,800 ¥2,600	ジャガイモとホワイトアスパラガスのポターージュ	¥2,800
サラダ		パスタ/ピザ	
アンディーブとロメインレタス パンチェッタ サラダヴェール 青野菜のサラダ (ベジタリアン) ネイバーフッドベジタブラブルー (ビーガン)	¥2,500 ¥2,200 ¥2,200	トリュフデュクセルのフレッシュパスタ (ベジタリアン) 犬山茶パスタ (1H10食限定) リングイーネ アッラ カルボナーラ ローリーさんのポロネーゼ ネイバーフッド PIZZA (三河豚ハム、モッツァ、セルパチコ、地元野菜)	¥3,800 ¥2,800 ¥3,300 ¥3,500 ¥2,500
魚料理		肉料理	
イトヨリと平貝あわび茸とポワロのナージュ ロブスターのフリカッセ車山照バターソース 天然【活】エゾ鮑 ステーキ ヴェルデソース 磯の恵み 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	¥4,600 ¥5,200 ¥12,000 ¥3,200	牛フィレとフォアグラ 黒トリュフソース 三河豚バラ肉のボルケッタ サルサヴェルデ 知多牛“響” ロティ ジャンボなめこと原木椎茸ソテー 椎茸香るペアルネーズソース 和牛フィレ100gグリエ 2種のソース 知多牛“響”グリエ グリーンペッパーソース	¥6,800 ¥4,500 ¥6,000 ¥5,800 ¥5,800
日本料理		サンドウィッチ	
天婦羅定食 刺身定食 松坂牛のすき焼き定食 あんかけ湯葉丼定食 (ビーガン、ベジタリアン)	¥4,900 ¥4,900 ¥10,000 ¥2,900	守口漬けタルタルバーガー 赤かぶと紅蓼の鮎カツバーガー 名古屋コーチン玉子焼きサンドウィッチ (ベジタリアン)	¥3,800 ¥2,500 ¥2,100
デザート		キッズ	
柑橘のわらび餅 白あんムース	¥2,000	キッズセット 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	¥3,800

LUNCH

TSUBAKI

Aichi-pref.Onion in Season Bavaois, Fava Beans Coulis Alps Salmon Confit and Sprout Salad Potato and White Asparagus Potage ※Please choose one main dish.	¥6,500
• 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

Amuse-bouche Aichi-pref.Onion in Season Bavaois, 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.	¥8,500
• 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 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
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	

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 新玉葱のパパロア 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	