

メインディッシュ (スモールグリーンサラダ&パン)

Main Dish served with small side salad & bread

11:30am~ 1:30pm LO 6:00pm~9:00pm LO

Four Point Selection

アングスビーフのグリル カフェ・ド・パリバター赤ワインソース **¥3,900**

Black Angus Flat Iron Steak with Café du Paris Butter & Red

+ ロブスターテール / add **Lobster Tail** +¥1,200

オーストラリア産牛ランプ肉のステーキ ベアルネーズソース 又は 赤ワインソース **¥5,200**

Australian King Island Beef Rump Steak, Choice of Béarnaise Sauce or Red Wine Sauce

+ ロブスターテール / add **Lobster Tail** +¥1,200

ノルウェーサーモンのグリル キノコソテー添え グルノーブルソース **¥3,500**

Norwegian Salmon, Grilled with Sautéed Mushrooms, Grenoble Sauce

+ ロブスターテール / add **Lobster Tail** +¥1,200

ブイヤベース 本日の鮮魚 ロブスター・ムール貝・ホタテ貝 ルイユソース添え **¥5,300**

Bouillabaisse, Today's Fish, Lobster Tail, Mussel, Sea Scallop, Saffron Scented Rouille Sauce

鶏腿肉のコンフィ 白隠元豆の煮込み添え **¥3,400**

Chicken Confit, Tender Crispy Skin Chicken Served with White Bean Ragout

ポーク肩肉のロースト ビール風味ソース **¥3,100**

Pork Sholder, Slowly Roasted Served with a Beer & Caraway Jus

お子様メインディッシュ Little Big People Plate **¥1,800**

知多牛ハンバーグステーキのチーズ乗せ焼き

海老フライ、フライドポテト

Locally Grown Chita All Beef Hamburger Steak 120g

with Cheese, Breaded Shrimp, Tartar Sauce & Fries

上記の料金にはサービス料10%と税金が含まれております。


All Prices include 10% service charge and applicable government tax.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。
Please inform our staff if you have any food allergies or special dietary requirements.


 **フォーポイント特製 知多和牛200gビーフバーガー**
バンズ、トマト、オニオン、レタス、ディルピクルス、フライドポテト
Locally Grown 200g Chita Wagyu Burger
Warm & Crisp Bun with Juicy Tomato, Onion, Crisp Lettuce, Dill Pickles Served with French Fries
¥2,700

 **フィッシュ&チップス** タルタルディップ、フレッシュレモン
Beer Batter Fish & Chips
Local Fish Served with French fries, Lemon, Tartar Dipper
¥2,100

 **スリランカココナッツスープ 又は トマトスープカレー** (ハーフサイズも承ります)
香り豊かなカレー風味スープで調理したカナダバンクーバー産ムール貝
Choice of Sri Lankan Coconut Soup Curry or Tomato Soup Curry
Canadian Vancouver blue mussels cooked in aromatic soup curries for you to choose from
¥1,990 full size 1/2 size ¥1,300

 **マルゲリータピザ** トマト、バジルペースト、モッツレラチーズ
Pizza Margherita tomato, basil pesto, mozzarella cheese
¥1,500 Ham it up? +¥300

 **カマンベールチーズの衣揚げ バニラ風味のベリーコンポート添え** (ハーフサイズも承ります)
Crisp Fried Camembert & Berry Dipper
panko crusted camembert & Cola syrup, vanilla infused berries compote
¥900 (6pc) 1/2 size ¥500

 **ハム&チーズプレッツェル** ハム&チーズ乗せ焼き デイジョンマスタード
House Special Pretzel
baked with ham & gruyere cheese, dijon mustard
¥1,100

 **知多ポークソーセージ カレー風味のトマトソース ベルリン風**
Berlin Style Curry Bratwurst & Fries a street food with a unique story...
Flying Pigs locally handmade Chita pork bratwurst sausage with fries, tomato & curry flavor sauce
¥1,450



 **フォーポイント特製シーザーサラダ** (ハーフサイズも承ります)
グリルベーコン、クルトン、パルメザンチーズ、シーザードレッシング
Caesar Salad Four Points classic grilled bacon, croutons, shaved parmesan & caesar dressing
¥1,800 full size 1/2 size ¥1,000

上記の料金にはサービス料10%と税金が含まれております。
All Prices include 10% service charge and applicable government tax.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。
Please inform our staff if you have any food allergies or special dietary requirements.

-  **チキンウィング** 名古屋ソウルフード 手羽先から揚げ バーベキューソース
Chicken wings Nagoya soul food, tossed with hotel made special BBQ sauc
¥1,850 (16pc) 1/2 size ¥1,150 (8pc)
-  **スイートポテトフライ&アイオリソース**
Sweet Potato Fries & Roast Garlic Aioli the “Healthy choice” of fries!!
¥900
-  **あったかバタージャンボプレッツェル** ハニーマスタードディップ
Warm Jumbo Butter Pretzel with honey mustard dip
¥600
-  **伝統的な製法で作ったポークリエット** ブレッド&クラッカー
Classic Pork Rillettes slowly cooked pork traditionally made & served with bread & crackers
¥880
-  **フライドポテト** パルメザンチーズ&ホワイトトリュフオイル風味
Heavenly Fries big bowl of crispy potato fries tossed with parmesan cheese & white truffle oil
¥900 full size 1/2 size ¥600
-  **3種類の冷製ハム盛り合わせ**
地元知多ポークを使用しドイツ人シェフが伝統的な製法で作ったこだわりの”フライングピッグ”のハム
Charcuterie Share Plate 3 types European cold meats & pickles sharing plate
Flying Pigs handcrafted cured meats using nearby Chita pork
¥2,450
-  **ミックスナッツ** スモークパプリカ&スパイス
Mixed Nuts house roasted with spices & Spanish smoked paprika
¥450
-  **フランス産エスカルゴのハーブバター焼き** トマトフォンデュ、マッシュルーム添え
Escargot tender French snails with tomato fondue, mushroom, white wine, garlic, butter, parsley
¥1,450
-  **本日のスモールテイastingプレート**
フォーポイントを楽しむシェフからのプレート
A Friend “Asked” for a Tasting Plate
a variety of tasty morsels from the chef to enjoy over a bevy
¥1,200



上記の料金にはサービス料10%と税金が含まれております。
All Prices include 10% service charge and applicable government tax.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。
Please inform our staff if you have any food allergies or special dietary requirements.