

**メインディッシュ** (スモールグリーンサラダ&パン)

ランチ / 11:30AM~1:30PM (ラストオーダー)

ディナー / 6:00PM~8:30PM (ラストオーダー)

**フォーポイント  
セレクション**

**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 **¥4,100**  
+ ロブスターテール +¥1,300

**USビーフのショートリブ** スパイス風味の柔らか煮込み **¥5,500**  
+ ロブスターテール +¥1,300

**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 **¥3,700**  
+ ロブスターテール +¥1,300

**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 **¥5,600**

**名古屋コーチン鶏腿肉のコンフィ** 白隠元豆の煮込み添え **¥3,600**

**ポーク肩肉のロースト** ビール風味ソース **¥3,300**

**お子様メインディッシュ** **¥1,900**

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

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。

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。

**フォーポイント特製 知多和牛200gビーフバーガー**

パンズ、トマト、オニオン、レタス、ディルピクルス、フライドポテト

**¥2,850**

**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

**¥2,200**

**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

**¥2,100**    ¥1,400 ハーフサイズ

**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

**¥1,600**    追加ハム +¥350

**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)

**¥950** (6pc)    ¥550 ハーフサイズ

**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

**¥1,150**

**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**

**¥1,550**

**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

**¥1,900**    ¥1,050 ハーフサイズ

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。

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。

**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  
¥1,950 (16pc) ¥1,250 (8pc) ハーフサイズ

**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  
¥650

**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  
¥950

**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  
¥950 ¥650 ハーフサイズ

**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  
¥2,600

**ミックスナッツ** スモークパプリカ&スパイス  
¥500

**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  
¥1,550

**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  
¥1,300

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。

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。