

Salad
サラダ
フルワリー・アトリウムホール

爽やかなレモンとハーブが香る
ホワイトマッシュルームと
ケールの賞沢サラダ

ホワイトマッシュルームと
ケールのレモンハーブサラダ
990円(税込)

食べごたえ
満点サラダ!

コンビーフの旨味が凝縮された
ポテサラにプレッツェルの
アクセントが絶妙

コンビーフの
ポテサラ三重奏
550円(税込)

APPETIZER
前菜
フルワリー・アトリウムホール

シンプルで美味しい!
酢漬けのニシンマリネでさっぱり

ニシンのマリネ
880円(税込)

わさび
山葵セサミと
プレッツェルの
チャーム
セレクション
550円(税込)

軽い食感と
スパイシーな風味が
クセになる。
山葵セサミと
プレッツェルのスナック

PIZZA
ピザ
フルワリー・アトリウムホール

ミックスピザ
1,490円(税込)

SEAFOOD
シーフード
フルワリー・アトリウムホール

ムール貝の
ガリバタ蒸し
1,430円(税込)

ガーリックと
バターを使用して蒸しあげた
ビールのススム一品です

とろけたチーズが
糸引くうちに召上がれ

TRADITIONAL 伝統

骨付きの豚スネ肉を
まるごとコトコト煮込んで、
箸でもくずれるほどに
柔らかく仕上げました。

アイスパイン
2,980円(税込)

※ご提供に少々お時間をいただきますので、ご了承くださいませ。

HOT DISHES
温菜
フルワリー・アトリウムホール

浩養園
チキンの唐揚げ 4個
外はカリッと、中はジューシー!
浩養園自慢のチキン唐揚げ

970円(税込)

Western food
洋食メニュー

ガーリック
フライドポテト
ガーリックの風味がたまらない。
絶品フライドポテト
600円(税込)

ピリピリ
浩養園の懐かしメニュー復刻。
ピリ辛ソースの
愛称は「ピリピリ」

800円(税込)

タコの唐揚げ
噛むほどに広がる旨味、
タコの唐揚げを
お楽しみください

780円(税込)

ガーリック
トースト
サクサクの食感と
ガーリックの香りが
やみつき

500円(税込)

ポテトと
ソーセージの
ガーリック炒め
ガーリックの風味が引き立つ。
ポテトとソーセージの
シンプル炒め

800円(税込)

スルメイカの
黒コショウ焼き
ピリッとスパイス!
黒胡椒が効いた
スルメイカの絶品焼き

680円(税込)

三重県四日市で有名なトンテキを
KOYOEN風に仕上げた逸品。

愛知県産「絹姫サーモン」と、
岐阜県産「しいたけプラザーズ」の
「原木しいたけ」が織りなす
贅沢アビージョ

地元のをちいも
集めしだ

KOYOEN
トンテキ
1,400円(税込)

絹姫サーモンと
原木しいたけの
アビージョ
990円(税込)

愛知みかわ豚の
味噌串カツ 3本
800円(税込)

岐阜の特産「明宝ハム」を
そのまま楽しむ一品と、
香ばしく焼き上げた一品を
ワンプレートで堪能できる
贅沢なメニュー

明宝ハムの
デュエット
600円(税込)

TOKAI&NAGOYA
東海 & 名古屋

愛知みかわ豚の
味噌串カツ
3本
800円(税込)

SAUSAGE
ソーセージ
フルワリー・アトリウムホール

ソーセージ盛合せ
2,200円(税込)

ウェアブルスト
マスタードソーセージ
クノブラソーセージ
チョリソーソーセージ
あらびきフランク

ピヤホールソーセージ 2本
990円(税込)

チョリソーソーセージ 2本
990円(税込)

美味しい肉本来の旨味の
あらびきソーセージ

ピリッと辛いチョリソーと
冷えたビールで乾杯!

ビールの
お供に人気

MEAL
お食事
フルワリー・アトリウムホール

ビーフハンバーグ
デミ味噌ソース
1,200円(税込)

ビーフハンバーグに、
濃厚デミグラスソースと
コクのある味噌を合わせた
特製ソースをかけた
和と洋の絶妙なハーモニー

ビーフハンバーグに、
まるやかな和風クリームソースを
たっぷりかけました。
クリーミーなソースと
ハンバーグの旨味が絶妙にマッチした一品

ビーフハンバーグ
和風クリームソース
1,200円(税込)

ライス 単品
250円(税込)

洋食セット
セット内容
ライス・サラダ
本日のスープ
500円(税込)

ガーリックステーキの賞沢ピラフ
香ばしいガーリックピラフの上にジューシーな
カットステーキを賞沢にトッピング

1,580円(税込)

昔ながらの鉄板ナポリタン
名古屋の喫茶店文化を感じる一品! 熱々の鉄板で提供される
昔ながらのナポリタン

990円(税込)

DESSERT
デザート
フルワリー・アトリウムホール

焼き芋と
バニラアイスの
シンフォニー
600円(税込)

フレンチトーストと
バニラアイスのラブソディ
700円(税込)

ふわふわの
フレンチトーストに、
冷たいバニラアイスが奏でる
甘美なラブソディ。
温かさと冷たさが絶妙に
調和した贅沢なデザート

アレルギーは大丈夫ですか? *特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係りの者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べいたします。*メニューの原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくても、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合があることをご承知おきください。 *写真はすべてイメージです。



黒毛和牛カルビ
1,580円(税込)

黒毛和牛モモ
1,580円(税込)

黒毛和牛ロース
2,000円(税込)

YAKINIKU MENU
焼肉
メニュー



ラム肩ロース
1,000円(税込)

醤油ジンギスカン
700円(税込)

ラムタン
700円(税込)

ラムチョップ
700円(税込)

ラムハツ
600円(税込)

ラムレバー
600円(税込)

ねぎ塩牛タンKOYOEN風
1,580円(税込)

牛サガリ
1,000円(税込)



知多ハッピーポーク
特選カルビ
880円(税込)

知多ハッピーポークの
バラをサンチュで巻いて
竹炭でじっくり焼いて
お肉の旨みたっぷり!
サンチュ
(味噌付き)
500円(税込)

知多ハッピーポーク
特選ロース
880円(税込)



鶏せせり
500円(税込)

鶏もも
500円(税込)

鶏ハラミ
500円(税込)



牛レバー
500円(税込)

牛ホルモン旨辛味噌
600円(税込)

牛ミノ
700円(税込)

盛合せ

特選牛4種盛合せ
・黒毛和牛(カルビ・モモ)
・ねぎ塩牛タンKOYOEN風
・牛サガリ
2,200円(税込)

醤油ジンギスカン・
ラムタン・ラム肩ロースの
贅沢三昧
1,580円(税込)

海鮮焼き



ホタテ貝柱のレモンペッパー焼き
800円(税込)



大海老 1尾
480円(税込)

野菜焼き



焼き野菜盛合せ
780円(税込)

野菜



しいたけプラザーズの
原木しいたけ 700円(税込)



キムチ&ナムルの
4種盛合せ 600円(税込)



サンチュ(味噌付き)
500円(税込)

お食事



石焼ビビンバ
990円(税込)



牛骨コムタンスープ
700円(税込)



ライス[単品]
250円(税込)

アレルギーは大丈夫ですか? *特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係りの者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べいたします。*メニューの原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくても、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございます。*写真はすべてイメージです。