

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
ケールの贅沢サラダ

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)

とろけたチーズが
糸引くうちに召上がれ

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

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。

アイスバイン
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。

Western food

洋食メニュー

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)

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)

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)

ピリピリ
浩養園の懐かしメニュー復刻。
ピリ辛ソーセージの
愛称は「ピリピリ」
800円(税込)

真鯛の
フィッシュ&チップス
サクサクの衣とふわふわの真鯛が
絶妙なフィッシュ&チップス
1,000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
ピリッとスパイシー!
黒胡椒が効いた
スルメイカの絶品焼き
680円(税込)

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

愛知みかわ豚
~ガーリックソース~
1,680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)

愛知みかわ豚の
味噌串カツ 3本
800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)

愛知みかわ豚の甘みと
味噌のコクが楽しめる
贅沢な味噌串カツ

TOKAI&NAGOYA
東海 & 名古屋

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)

A ヴェイプフルスト
B マスタードソーセージ
C クノブラソーセージ
D チョリソーソーセージ
E あらびきフランク

ビアホールソーセージ 2本
香ばしい肉本来の旨味の
あらびきソーセージ
990円(税込)

チョリソーソーセージ 2本
ピリッと辛いチョリソーと
冷えたビールで乾杯!
990円(税込)

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、
まろやかな和風クリームソースを
たっぷりとかけました。
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)

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

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)

DESSERT

デザート

フルワリーアトリウムホール

焼き芋と
バナラアイスの
シンフォニー
600円(税込)

フレンチトーストと
バナ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、
冷たいバナラアイスが奏でる
甘いラブソディ。
温かさと冷たさが絶妙に
調和した贅沢なデザート



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)

焼肉 メニュー

ねぎ塩牛タンKOYOEN風
1,580円(税込)

牛サガリ
1,000円(税込)



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)



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
パラをサンチュで巻いて
サムギョプサル風で
食べるのがおすすめ!

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)

内臓

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)



しいたけブラザーズの
原木しいたけ 700円(税込)

野菜



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)