Salad
サラダ
ブルクリーアトリウムホール

特製ハニーマスタードが相性抜群！
シンプルなグリーンサラダです。



彩りグリーンサラダ
800円（税込）



食べごたえ満点サラダ！

旨味の詰まった明宝ハムを贅沢に！
濃厚な味わいのシーザーサラダです。

明宝ハムの
シーザーサラダ
1,280円（税込）

HOT DISHES
温菜
ブルクリーアトリウムホール

Western food
洋食メニュー



チキンの唐揚げ
サクッとジューシー、肉汁溢れる！
当店自慢のチキン唐揚げ。
4個 1,080円（税込）
2個 630円（税込）

フライドポテト
みんな大好き定番の味！
揚げたてフライドポテトをどうぞ。
580円（税込）



スルメイカの黒胡椒炒め
香ばしい黒胡椒の香りがたまらない！
スパイシーな大人の味！
780円（税込）



こんにゃくの
ピリ辛炒め
低カロリーなのに
満足感たっぷり！
味が染み込んだ
ピリ辛こんにゃく。
730円（税込）



ポテトとソーセージの
ガーリック炒め
相性抜群の組み合わせ！
最強おつまみガーリック炒め。
830円（税込）





フィッシュ&
チップス
サクサク白身魚とポテトが最高！
ビールが進む本場パブの定番。
880円（税込）



ハマグリの
ゴールデンエール蒸し
クラフトビールのコクと海の旨味！
お酒との相性抜群な贅沢な一皿。
2,480円（税込）



タコの唐揚げ
外はカリッと中はぷりぷり！
噛むほどに旨味が溢れる！
780円（税込）

APPETIZER
前菜
ブルクリーアトリウムホール



さっぱり爽やかなイタリアの味。
前菜にぴったりのカプレーゼ。



なめらかポテトと
贅沢な香りの融合！
いつもより特別な
ポテトサラダを。

カプレーゼ
680円（税込）

トリュフ香る
ポテトサラダ
580円（税込）

甘酸っぱさが
クセになる美味しさ！
ニシンの特製マリネ。

ニシンのマリネ
880円（税込）



愛知みかわ豚トンテキ
～ガーリックソース～
1,680円（税込）

地元のうまいもん集めました

TOKAI&NAGOYA
東海＆名古屋

岐阜・郡上の大自然で生まれた、
長年愛され続ける
贅沢ごちそうハム。

おつまみ
明宝ハム
680円（税込）

地鶏の王様
名古屋コーチンを使用！
旨味が詰まった殿様コロッケ。

1本食べたら止まらない！
甘辛タレが絶妙な
手羽先唐揚げ。

手羽先の
唐揚げ 2本
630円（税込）

愛知みかわ豚の旨味と
濃厚な味噌ダレが絡む、
絶品味噌串カツ！

愛知みかわ豚の
味噌串カツ 2本
580円（税込）

名古屋コーチン
殿様コロッケ
480円（税込）

SAUSAGE
ソーセージ
ブルクリーアトリウムホール



ソーセージ盛合せ
2,580円（税込）
A ヴァイスブルスト
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

ビールのお供に人気



ビヤホールソーセージ 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）

PIZZA
ピザ
ブルクリーアトリウムホール

とろ～り伸びるチーズがたまらない！
王道ミックスピザ。



ミックスピザ
1,750円（税込）

サクッサクの食感と
ガーリックの香りが
やみつきになる！

ガーリック
トースト
580円（税込）

フラムクーヘン
【ハーフ】
830円（税込）

おつまみにも最適！

おつまみにも最適！

フラムクーヘン
【レギュラー】
1,480円（税込）

MEAL
お食事
ブルク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～
濃厚デミグラスとコクのある味噌を合わせた特製ソース！
和と洋の絶妙なハーモニー！
1,380円（税込）

ガーリックステーキの
贅沢ピラフ
お肉の旨味と香ばしいピラフが融合！
ボリューム満点の一皿をどうぞ。
1,780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
1,180円（税込）

DESSERT
デザート
ブルクリーアトリウムホール

ひんやり冷たくて、
優しい甘み。
食後の定番
バニラアイスをどうぞ。



バニラアイス
500円（税込）



小倉トースト
980円（税込）

名古屋といえば
やっぱりこれ！
〆のデザートにも
ぴったりな
小倉トースト。

ライス
単品



250円（税込）

お冷



0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。

YAKINIKU MENU

焼肉メニュー

牛 beef



黒毛和牛カルビ
1,780円(税込)

黒毛和牛モモ
1,780円(税込)

ねぎ塩牛タンKOYOEN風
1,580円(税込)

牛サガリ
1,180円(税込)

羊 lamb



ラムタン
780円(税込)

ラムジンギスカン
830円(税込)

ラム肩ロース
1,080円(税込)

ラムチョップ
780円(税込)

ラムハツ
730円(税込)

ラムレバー
730円(税込)

豚 pork



知多ハッピーポークの
バ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)
480円(税込)

知多ハッピーポーク
特選カルビ
980円(税込)

知多ハッピーポーク
特選ロース
980円(税込)

鶏 chicken



鶏せせり
630円(税込)

鶏もも
630円(税込)

鶏ハラミ
630円(税込)

内臓



牛レバー
730円(税込)

牛ホルモン旨辛味噌
780円(税込)

牛ミノ
780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
2,380円(税込)

黒毛和牛カルビ
黒毛和牛モモ
ねぎ塩牛タン
KOYOEN風
ラムジンギスカン
牛サガリ
ラム肩ロース
ラムタン

ラムジンギスカン・
ラムタン・ラム肩ロースの
贅沢三昧
1,680円(税込)

海鮮焼き



ホタテの殻焼き 1個
480円(税込)



大海老 1尾
480円(税込)

野菜焼き



焼き野菜盛合せ
680円(税込)

野菜



ライス 単品
250円(税込)



彩りグリーンサラダ
800円(税込)



明宝ハムのシーザーサラダ
1,280円(税込)

お食事



キムチ&ナムルの4種盛合せ
580円(税込)



サンチュ(味噌付き)
480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。