

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

7,500

前菜の盛り合わせ (ディルとスパイス香るサーモンのマリネ「グラブラックス」/ 豚肉、白レバー、きのこのパテドカンパーニュ /
じゃがいもと明太子のディップ「タラモサラータ」/ トルコ風イワシフライ)

本日のスープ / カナダ産オマール海老と本日の魚サフラン風味のマリエールスタイル / 愛知県産牛ランプのグリル赤ワインソース / 本日のデザート

Seasonal Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,000

前菜の盛り合わせ (ディルとスパイス香るサーモンのマリネ「グラブラックス」/ 豚肉、白レバー、きのこのパテドカンパーニュ /
じゃがいもと明太子のディップ「タラモサラータ」/ トルコ風イワシフライ)

本日のスープ / 本日の魚のボワレ、ババガヌーシュ、フレッシュコリアンダー、バルサミコソース / US産牛ロースのステーキ スコルダリア ローズマリーバターソース / 本日のデザート

Casual Course

Appetizer + Soup + Seafood OR Meat + Dessert

4,500

前菜の盛り合わせ (ディルとスパイス香るサーモンのマリネ「グラブラックス」/ 豚肉、白レバー、きのこのパテドカンパーニュ /
じゃがいもと明太子のディップ「タラモサラータ」/ トルコ風イワシフライ)

本日のスープ / 本日のシェフお任せ魚料理 又は本日のシェフお任せ肉料理 / 本日のデザート

Dipes&Snack

Grecque, a greek-style vegetable marinade ギリシャ風野菜のマリネ「グレック」	500
Dip of potatoes and spicy cod roe "Taramosarata" じゃがいもと明太子のディップ「タラモサラータ」	600
Cured ham leg 原木生ハム	600
Hamsi Tava Turkish-Style Fried Sardines with Grilled Lemons and Sour Onion Dip トルコ風イワシフライ「ハムシタヴァ」グリルレモンとサワーオニオンディップ	700
Mediterranean olives marinated with dry tomatoes and anchovies ドライマトとアンチョビでマリネした地中海のオリーブ	800
Batata Harra Garlic and Herb Fried Potatoes ガーリックとハーブ風味のフライドポテト「バタタ ハラ」	800
Three Cheeses and Shrimp with raw ham, Nagoya Cochin egg placenta 3種のチーズとシュリンプ、生ハム、名古屋コーチン卵のプラケンタ	1,000
Assorted cheese and dried fruit チーズとドライフルーツの盛り合わせ	1,200
Charcuterie Board (Homemade Pain de Campagne, Iberico Chorizo, Iberico Salami and Mortadella) シャルキュトリーボード (自家製パテドカンパーニュ、 イベリコチョリソー、イベリコサラミ、モルタデッラ)	2,000

Appetizer&Salad

Mercimek Corbasi Cream Soup of Lentils and Vegetables レンズ豆と野菜のクリームスープ「メルジメッキ・チョルバス」	800
Nagoya Cochin omelette with truffle cream sauce 名古屋コーチンのオムレツ トリュフクリームソース	900
Ajillo with Mushrooms, Bamboo Shoots and Octopus from Mie Prefecture's Toshi Island 三重県志島産のタコ、筍、マッシュルームのアヒージョ	1,200
Fattoush Green Salad with Feta Cheese and Fried Pita Bread フェタチーズとフライドピタブレッドのグリーンサラダ「ファトゥーシュ」	1,200
Chickpeas fritters (falafel) with tahini and maghreb style fresh vegetable salad ヒヨコ豆のフリット「ファラフェル」、タヒニ、 新鮮野菜のマグレブ風ベジタリアンサラダ	1,400
Fresh Fish Carpaccio with a Spring-Colored Antiboise Sauce of Berries and Flavorful Vegetables 鮮魚のカルパッチョ ベリーと香味野菜の春色アンティボワーズソース	1,400
Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ	1,500

Seafood

Chef Recommended Today's seafood dish シェフおすすめ 本日の魚料理	1,800
Yellowfin Tuna Grilled Rare with Baba Ganoush of Fresh Coriander and Balsamic Vinegar Sauce キハダマグロのレアグリル ババガヌーシュ フレッシュコリアンダー バルサミコソース	2,200
Seafood bouillabaise of the day with hint of lemongrass 本日の魚介のブイヤベース レモングラスの香り	2,400
Butter Roasted Natural Red Sea Bream from Aichi Prefecture with Saffron Accents in the Marinere Style 愛知県産天然真鯛のボワレ サフラン風味のマリエールスタイル	2,600
Grilled seafood plate "fresh fish, shrimp, scallops etc" シーフードグリルプレート "鮮魚、海老、帆立 etc"	2,800

Meat

Moroccan Lamb Barbeque Dressed with Kefta Tajine ラム肉のモロッカンバーベキューとケフトタジン仕立て	2,900
Chef Recommended Today's meat dish シェフおすすめ 本日の肉料理	2,400
Atsumi Umami Pork spare ribs marinated in honey and black pepper with roasted cabbage, BBQ sauce 蜂蜜と黒胡椒でマリネした湿美うまみ豚のスペアリブとキャベツのロースト BBQソース	2,600
Moroccan-Style Roast Chicken of Bone-in Nagoya Cochin Thighs Marinated in Ras el Hanout ラスエルハヌートでマリネした骨付き名古屋コーチンもも肉の モロッコ風ローストチキン	4,800
US beef loin steak with skordalia rosemary butter sauce US産牛ロースのステーキ スコルダリア ローズマリーバターソース	2,800
Grilled Beef Rump from Aichi Prefecture with Roasted Onion and Green Pepper Sauce 愛知県産牛ランプのグリル ローストオニオン グリーンペッパーソース	3,400

Grains&Maccheroni

Chef Recommended Today's pasta dish シェフおすすめ 本日のパスタ	1,400
Linguine bolognese made with red miso paste 赤味噌をきかせたボロネーゼ リングイエットーニ	1,400
Vongole Bianco with Whelk and Plenty of Shellfish Umami 貝の旨みたっぷりつづ貝の入ったボンゴレビアンコ	1,600
Shrimp and tomato risotto with burdock root frit 海老トマトのリゾット ゴボウのフリット	1,600
Pescatore Bianco vermicelli Accented with Shiso Leaf from Aichi Prefecture ベスカトーレビアンコ ベルミチェリ 愛知県産大葉のアクセント	1,800

Desserts

Premium tiramisù 極上ティラミス	600
Three ice cream assortment アイス3種盛り合わせ	600
Crème brulee made with Nagoya Cochin chicken eggs and seasonal fruit 名古屋コーチンの卵で作ったクレームブリュレと季節のフルーツ	1,000
Today's patissier special dessert 本日のパティシエ特製デザート	1,000
Rhubarb and dried fig figura from Turkey with Dondurma ルバーブとトルコ産ドライイチジクのタルト ドゥンドゥルマ添え	1,000

Bread charge ¥500 per person.

テーブルチャージ及びパン代といたしましてお一人様 500円を頂戴しております