

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

サーモンのマリネ パッションフルーツヴィネグレット / 前菜 ("マグロとピーツのタルタル ラブネソース ザクロヴィネグレット")
季節の野菜で仕上げた本日のスープと本日のフォアグラ料理 / カナダ産オマール海老と蝦夷アワビのソテー アメリケーヌソース
三河みりんで照り焼きにした愛知牛ロースの炭火焼き / 旬のフルーツを使った本日のデザート

Modern Oriental Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,000

「フムス」ヒヨコ豆のディップ / 前菜 ("マグロとピーツのタルタル ラブネソース ザクロヴィネグレット") / 季節の野菜で仕上げた本日のスープ
スズキのカダイフ包み揚げ 「ラク」の香りを付けたアメリケーヌソース / 「ウズガラ・ビルゾラ」ラムチョップの炭火焼き タジキソース
タヒニのパンナコッタとイラン産ビスタチオの濃厚なアイスクリーム

Casual Course

Appetizer + Soup + Seafood or Meat + Dessert

4,500

お食事前の一皿 / 前菜 (北海道産ミズタコとトマトのセヴィーチェ / 鯖のカルパッチョ カラマタオリーブのタブナード
低温調理で仕上げたチキンケバブ 愛知県産大葉ソース / 合鴨とオレンジのパテ / 「ファラフェル」ヒヨコ豆のフリット タヒニソース)
季節の野菜で仕上げた本日のスープ / 本日のシェフお勧め魚料理 又は 本日のシェフお勧め肉料理 / 旬のフルーツを使った本日のデザート

Mere

	"Torshi" Middle Eastern pickled vegetables 「トールシ」中東風野菜のピクルス	500
	Marinated Mediterranean olives 地中海オリーブのマリネ	600
	"Dakos" bruschetta with feta cheese and tomato 「ダコス」フェタチーズとトマトのブルスケッタ	800
	"Hummus" chickpea and tahini dip 「フムス」ヒヨコ豆とタヒニのディップ	700
	"Aphtha Potato Salatas" ceviche of Hokkaido giant Pacific octopus, tomato, and flavorful vegetables with scent of shiso from Aichi Prefecture 「アフタポトサラタス」北海道産ミズダコとトマト、香味野菜のセヴィーチェ 愛知県産大葉の香り	1,300
	Tuna and beetroot tartar, labneh sauce, pomegranate vinaigrette マグロとピーツのタルタル ラブネソース ザクロのヴィネグレット	1,500
	Sous vide chicken kebab and mimosa salad with 10 kinds of vegetables 低温調理で仕上げたチキンケバブと10種類の野菜のミモザサラダ	1,000
	Vegan salad with homemade falafel and fresh vegetables ホームメイドファラフェルと新鮮野菜のヴィーガンサラダ	1,200
	Today's appetizer platter 本日のメゼ盛り合わせ	1,800

Seafood

	Rare-grilled yellowfin tuna, baba ghanoush, fresh coriander, balsamic 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
	"Balık Buğrama" cocotte-steamed red sea bream from Mie Prefecture,kekik and lemon 「バルック・ブーラマ」三重県産真鯛のココット蒸し ケキッキとレモン	2,400
	Deep-fried sea bream wrapped in kadaif, in sauce américaine with scent of raki スズキのカダイフ包み揚げ 「ラク」の香りを付けたアメリケーヌソース	2,400
	"Seafood Pastilla" seafood pâte wrapped in phyllo 「シーフードパスティラ」魚介のパートフィロ包み焼き	2,300

Meat

	"Izgara Pirzola" charcoal-grilled lamb chops with tajiki sauce 「ウズガラ・ビルゾラ」ラムチョップの炭火焼き タジキソース	2,800
	Charcoal-grilled Atsumi Umami pork with honey ginger sauce 渥美うまみ豚の炭火焼 ハニージンジャーソース	2,000
	Chef's recommended main dish シェフのおすすめのメイン料理	2,800
	Charcoal-grilled Aichi beef loin, in teriyaki sauce with Mikawa mirin 三河みりんで照り焼きにした愛知牛ロースの炭火焼き	4,500
	"Djaj Mqualli" Ena chicken from Gifu Prefecture and homemade salted lemon tagine 「ダジャージムカリ」岐阜県産恵那どりと自家製塩レモンのタジン	2,400

Grains Et Maccheroni

	"Green Risotto" with green vegetables, with scallops from Hokkaido 緑の野菜を食べる「グリーンリゾット」北海道産帆立貝のソテー添え	1,500
	"Moshari Stifado" ragout of Aichi beef, pappardelle 「モスハリ・スティファド」愛知牛のラグー パッパルデッレ	1,800
	"Soupies Krasates" conchiglie, sauce of cuttlefish stewed in red wine 「スピエス・クラサテス」コンキリエ イカの赤ワイン煮込みソース	1,600
	Crème brûlée of Nagoya Cochin eggs and Mikawa mirin 名古屋コーチン卵と三河みりんのクレームブリュレ	700
	Rich ice cream of tahini panna cotta and Iranian pistachios タヒニのパンナコッタとイラン産ビスタチオの濃厚なアイスクリーム	900

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