

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

春のセルベルドカニユ / 市場直送 鮮魚の昆布ペ 新玉葱のムース 菜の花のジェノベーゼ オリエンタルスタイル
ジャガイモのポタージュ / 本日の鮮魚とアワビのグリル 空豆のフランセーズ エンドウ豆のビュレ 白ワインソース
国産牛ロース肉の炭火焼 イスラエルワインを使った赤ワインソース / シェフおすすめデザート

Modern Oriental Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,000

春のセルベルドカニユ / 市場直送 鮮魚の昆布ペ 新玉葱のムース 菜の花のジェノベーゼ オリエンタルスタイル
ジャガイモのポタージュ / 本日の鮮魚のグリル 空豆のフランセーズ エンドウ豆のビュレ 白ワインソース
落味噌を纏った知多ハッピーボークの炭火焼き ベルシャード仕立て スパイスソルトとスパイシーマスタード
シェフおすすめデザート

Casual Course

Appetizer + Soup + Seafood or Meat + Dessert

4,500

お食事前の一皿 / 本日5種のメゼ盛り合わせ / 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 / シェフおすすめデザート

Meze



"Torshi" Middle Eastern pickled vegetables
「トールシ」中東風野菜のピクルス



Marinated Mediterranean olives
地中海オリーブのマリネ



"Hummus" chickpea and tahini dip
「フムス」ヒヨコ豆とタヒニのディップ



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



Tuna and beetroot tartar, labneh sauce, pomegranate vinaigrette
マグロとビーツのタルタル ラブネソース ザクロのヴィネグレット

Fresh Fish Cured in Kelp, New Onion Mousse from Aichi Prefecture,
Oriental Style. Genovese of Rape Blossoms from Mie Prefecture
市場直送 鮮魚の昆布ペ 愛知県産新玉葱のムース
三重県産菜の花のジェノベーゼ オリエンタルスタイル

Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ

Today's appetizer platter
本日のメゼ盛り合わせ

Seafood

500

Grilled Fresh Fish of the Day, Broad Bean Francaise,
Pea Puree in White Wine Sauce

2,600

本日の鮮魚のグリル 空豆のフランセーズ エンドウ豆のビュレ 白ワインソース

600



Deep-fried sea bream wrapped in kadaif,
in sauce américaine with scent of raki

2,400

スズキのカダイフ包み揚げ 「ラク」の香りを付けたアメリカヌソース

1,200

1,500



Persillade-Style Charcoal-Grilled Chita Happy Pork with Butterbur Miso,
Spice Salt and Spicy Mustard

2,700

落味噌を纏った知多ハッピーボークの炭火焼き ベルシャード仕立て
スパイスソルトとスパイシーマスタード

1,500



Roast Lamb in Duqqa-Scented Herbal Breadcrumbs,
Genovese of Rape Blossoms from Mie Prefecture au Jus

3,300

仔羊のロースト デュカ香る香草パン粉焼き 三重県産菜の花のジェノベーゼとジュ

1,800



Charcoal-Grilled Domestic Beef Loin
with Red Wine Sauce Made with Israel Wine

4,500

国産牛ロースの炭火焼 イスラエルワインを使った赤ワインソース



Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce
仔牛のコートレッタ アンチョビとライムのソース

3,600



Moshari Stifado: stewed Aichi beef

2,900

「モスハリ・スティファド」愛知県産牛肉の煮込み

1,000

800



"Batata Harra" fried potatoes with garlic and herbs
ガーリックとハーブ風味のフライドポテト「バタタ ハラ」



"Sigara Böreği" fried spring rolls with feta cheese and mint
「シガラボレイ」フェタチーズとミントの揚げ春巻き

600

Three-Cheese Lasagna with Chorizo and Corn
3種チーズのラザニア チリコンカルネ

2,000

Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ

1,400

Potage du jour with seasonal vegetables
季節の野菜で仕上げた本日のポタージュ

700

Desserts

Fromage terrine with yogurt sorbet
フロマージュテリースとヨーグルトのソルベ

950



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ピスタチオの濃厚なアイスクリーム

900



Strawberry Domyoji Gelee Served
with Spice-Scented Strawberry Compote

1,200

苺の道明寺ジュレ スパイス香る苺コンポートを添えて



@thelivingroomwithskybar

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。