

SPECIAL COURSE Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,800

お食事前の一皿 / 天使のエビとトマトと海老のコンソメジュレ 愛知県産大葉のオイルとスマック
トウモロコシのポタージュ クミン風味の泡 / 市場直送の鮮魚のグリル デュカとオレンジのパート 柑橘のバターソース
国産牛ロース肉の炭火焼 イスラエル産赤ワインのソース ザータルスパイス / シェフおすすめデザート

MODERN ORIENTAL COURSE Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,600

お食事前の一皿 / 天使のエビとトマトと海老のコンソメジュレ 愛知県産大葉のオイルとスマック
トウモロコシのポタージュ クミン風味の泡 / 市場直送の鮮魚のグリル デュカとオレンジのパート 柑橘のバターソース
知多ハッピーボーク肩ロース炭火焼 ギリシャ産カラマタオリーブのタップナードとラブネソース / シェフおすすめデザート

CASUAL COURSE Appetizer + Soup + Seafood or Meat + Dessert

5,000

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	500
	Marinated Mediterranean olives 地中海オリーブのマリネ	600
	"Pita Bread" ピタパン	650
	"Muttabal" Eggplant and Tahini Dip *Pita bread is sold separately. 「ムッタバル」ナスとタヒニのディップ ※ピタパンは別売りとなります。	800
	"Hummus" chickpea and tahini dip *Pita bread is sold separately. 「フムス」ヒヨコ豆とタヒニのディップ ※ピタパンは別売りとなります。	800
	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	1,200
	Tuna and Beetroot Tartare with Labneh Sauce and Pomegranate Dressing マグロとビーツのタルタル ラブネソース ザクロのドレッシング	1,600
	Today's appetizer platter 本日のメゼ盛り合わせ	1,800
	Fresh Curly Kale Salad with 24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing フレッシュカーリーケールサラダ 24カ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング	1,800
	Hokkaido Octopus Carpaccio with Pomegranate Vinegar and Sumac 北海道産タコのカルパッチョ ザクロヴィネガーとスマック	3,000

HOT MEZE

	"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
	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
	"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」	800
	Spiced Grilled Seasonal Vegetable Duqqa 季節のスパイス焼き野菜 デュカ	1,000
	"Adana Kebab" spicy meatballs of lamb and beef 「アダナ・ケバブ」ラムとビーフのスパイシーなつくね	1,000
	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
	Saganaki-style Greek Feta Cheese ギリシャ産フェタチーズの『サガナギ』風	2,500

SEAFOOD

	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カヌソース	2,400
	Grilled Snapper with Chickpea Harira 真鯛のグリル ひよこ豆のハリラ	2,400
	"Ftapozis Stifado" Tomato-Stewed Octopus from Shinojima, Aichi with Perilla Oil Tagine 「フタボズイス スティファド」 愛知県篠島産タコのトマト煮込み 大葉オイルのタジン	2,600
	Panko-Crusted Norwegian Salmon with Avocado and Browned Garlic Butter Sauce ノルウェーサーモンデユカパン粉焼き アヴォガドと焦がしガーリックバターソース	2,800
	New York Swordfish Herb Grill with Spicy Fresh Tomato Salsa ニューヨーク産メカジキのハーブグリル スパイシーフレッシュトマトサルサ	2,800

MEAT

	Charcoal-Grilled Chita Happy Pork Shoulder with Kalamata Olive Tapenade and Labneh Sauce 知多ハッピーボーク肩ロース炭火焼 ギリシャ産カラマタオリーブのタップナードとラブネソース	2,700
	Moshari Stifado: stewed Aichi beef 「モスハリ・スティファド」愛知県産牛肉の煮込み	2,900
	"Kabsa" Middle Eastern Rice Dish with Okumikawa Chicken from Aichi 「カブサ」愛知県産奥三河鶏の中東風炊き込みご飯	3,000
	Beef Chuck Flap and Oatmeal Cutlet with Sauerkraut and Checca Sauce 牛ザブトンのオートミールカツレツ ザワークラウトとケッカソース	3,400
	"Kleftiko" Paper-Wrapped Baked Bone-In Lamb with Summer Vegetables 「クレフティコ」骨付き仔羊肉の紙包み焼き 夏野菜	4,400
	Charcoal Grilled Japanese, Beef Loin with Israeli Red Wine Sauce and Za'atar Spices 国産牛ロースの炭火焼 イスラエル産赤ワインのソース ザータルスパイス	4,500

DESSERT

	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
	Almond Basque Cheesecake アーモンド バスクチーズケーキ	1,000
	Pistachio Baklava ピスタチオのバグラヴァ	1,200
	Tiramisu マスカルポーネ エスプレッソ香る オリジナルティラミス	1,300

