

MEZU

SPECIAL COURSE Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert 9,000

お食事前の一皿 / ラスエルハヌートでマリネした本日の鮮魚 白の冬野菜サラダ仕立て
聖護院蕪 カルパドス 本ズワイカニ / 真鱈と鮑グリスープ仕立て 白子ベニエ パバガヌーシュ ラク
国産牛ロース肉の炭火焼 三河みりんの赤ワインソース / シェフおすすめデザート

MODERN ORIENTAL COURSE Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert 7,000

お食事前の一皿 / ラスエルハヌートでマリネした本日の鮮魚 白の冬野菜サラダ仕立て
聖護院蕪 カルパドス 本ズワイカニ / 真鱈グリスープ仕立て 白子ベニエ パバガヌーシュ ラク
国産牛ランプの炭火焼 ザクロヴィネガーの赤ワインソース / 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
	Salmon Carpaccio with Roasted Bell Pepper and Homemade 5-Spice Harissa, Served with Basil and Greek Yogurt Sauce サーモンのカルパッチョ ローストパプリカと5種スパイスの自家製ハリッサ バジルとグreekヨーグルトのソース	1,500
	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
	Spicy Jerk Chicken with Crispy Hokkaido Inca Potatoes and Greek Yogurt 国産鶏のスパイシージャークチキン 北海道産インカのクリスピーポテトとグreekヨーグルト	1,500
	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
	"Ftapozis Stifado" Tomato-Stewed Octopus from Shinojima, Aichi with Perilla Oil Tagine 「フタポズイス 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ュカパン粉焼き アヴォガドと焦がしガーリックバターソース	2,600
	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

	Domestic Chicken with Honey Ginger Glaze 国産チキンのハニージンジャーグレイズ	2,000
	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
	"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
	"Mavro Stifado" – Domestic Beef Shank Simmered in Red Wine 「マヴロ・スティファド」国産牛すね肉の赤ワイン煮込み	3,400
	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ット ザワークラウトとケッカソース	3,400
	"Kleftiko" Paper-Wrapped Baked Bone-In Lamb with Winter Vegetables 「クレフティコ」骨付き仔羊肉の紙包み焼き 冬野菜	4,400
	Charcoal-Grilled Domestic Beef Loin with Red Wine Sauce Made from Mikawa Mirin 国産牛ロースの炭火焼 三河みりんの赤ワインのソース	4,500

PASTA

	Sicilian-Style Casarecce with Clams, Bottarga, and Fresh Tomato シチリア風 アサリとボツタルガ・フレッシュトマトのカサレッチェ	1,800
	Rich Carbonara with Homemade Bacon from Aichi Chita Happy Pork, Nagoya Cochin Egg, and Smoked Cheese 愛知県産知多ハッピーボークの自家製ベーコンと名古屋コーチン玉子、 スモークチーズの濃厚カルボナーラ	1,800
	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

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 ピスタチオのバクラヴァ	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



@thelivingroomwithskybar



※コース以外のメニューにはサービス料として10%とチャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。