

SPECIAL COURSE

9,000

Amuse	お食事前一皿
Appetizer 1	アボカドとスモークサーモンのオープンサンド デュカスパイス
Soup	フレッシュ野菜のガスパチョ レモンとミントのアクセント
Appetizer 2	ザクロビネガーでマリネした旬の鮮魚 宮崎マンゴー トマトコンソメ バジルムース
Fish	鱸のボワレ フェンネルピューレとセミドライトマト オリエンタルシャンパンソース
Meat	厳選愛知牛のロース 旬の柑橘を使用した自家製ボン酢 万願寺とうがらし
Dessert	パティシエ特製デザート

MODERN ORIENTAL COURSE

7,000

Amuse	お食事前一皿
Soup	フレッシュ野菜のガスパチョ レモンとミントのアクセント
Appetizer	ザクロビネガーでマリネした旬の鮮魚 宮崎マンゴー トマトコンソメ バジルムース
Fish	鱸のボワレ フェンネルピューレとセミドライトマト オリエンタルシャンパンソース
Meat	国産牛ランプ 旬の柑橘を使用した自家製ボン酢
Dessert	パティシエ特製デザート

The Living
Room
with SKY BAR



Instagram

APPETIZER

Iranian-Style Shirazi Salad with Charcoal-Grilled Chicken and Kale
炭火焼きチキンとケールのイラン風シラジサラダ

1,800

Classic Caesar Salad with Atsumi Umami Pork Bacon Prepared In-House and Hot Spring-Cooked Nagoya Cochin Chicken Eggs
渥美うまみ豚を使用した自家製ベーコンのクラシックシーザーサラダ
名古屋コーチンの温泉卵添え

2,600

Duqqa-Scented Hummus made In-House with Traditional Middle Eastern Pita Bread
デュカ香る自家製フムス(ひよこ豆のディップ)と中近東伝統のピタパン添え

2,000

Eastern Mediterranean-Style Carpaccio of Today's Fresh Fish with Apple Vinegar and Organic Olive Oil Sauce
本日鮮魚の東地中海風カルパッチョ
アップルピネガーと有機オリーブオイルのソース

2,400

Seven-Item Assortment of Today's Meze
本日のメゼ(中東風タバス料理)の7種盛り合わせ

2,200

Greek-Style Marinated Octopus and Kalamata Olives
蛸とカラマタオリーブのギリシャ風マリネ

1,600

HOT APPETIZER

Sigara Börey – Ancient Greek Deep-Fried Spring Rolls with Feta Cheese and Herbs
シガラボレイ”古代ギリシャ発祥のフェタチーズとハーブの揚げ春巻き

1,100

Batata Harra Made with Hokkaido Kita-akari Potatoes, Served with Dill-Scented Sour Cream and Onion Dip
北海道産きたあかりのバタタハラ(レバノン風ポテトフライ)
ディル香るサワークリー ムオニオンディップ

1,400

Potage du Jour with Seasonal Vegetables
旬の野菜で仕上げた本日のポタージュ

1,300

Charcoal-Grilled Tokai Vegetables with Exotic Spices and Tahini Sauce
エキゾチックスパイスをまとわせた東海野菜の炭火焼き タヒニソース

2,000

Foie Gras and Chickpea Falafel Harissa Gribiche
フォアグラとひよこ豆のファラフェル ハリッサグリビッシュ

3,000

FISH

Chef's Recommended Fish Dish of the Day *please inquire to staff
本日のシェフおすすめ魚料理 ※スタッフまでお尋ねください

2,300

Eastern Mediterranean-Style Grilled Spiced Shrimp with Heads, Served with Roasted Lemon
有頭海老のスパイス焼き ローストレモン添え 東地中海風

2,400

Oriental Grilled Giant Pacific Octopus Pomodori Arrosti
水蛸のオリエンタルグリル ポモドーリ・アッロスティ

3,100

MEAT

Chef's Recommended Meat Dish of the Day *please inquire to staff
本日のシェフおすすめ肉料理 ※スタッフまでお尋ねください

2,200

Aichi Prefecture-Sourced Atsumi Umami Pork Sous Vide with Greek-Style Tzatziki Sauce and Selvatico
愛知県産渥美うまみ豚の低温調理 ギリシャ風ザジキソースとセルパチコ

2,400

Nagoya Cochin Chicken Grilled with Yuzu and Mikawa Mirin, Served with Middle Eastern-Style Lentil Risotto
三河みりんを使用した名古屋コーチンの柚庵焼き
レンズ豆の中東風リゾットを添えて

3,200

Lamb and market-Fresh Vegetable Kebab-Style Arrosticini in Akamiso BBQ Sauce Prepared In-House
仔羊と市場直送野菜のケバブ風アロスティチーニ
自家製赤味噌 BBQ ソース

4,200

Grilled Aichi Beef, Served with Braised Shallots and Truffle Mashed Potatoes
愛知牛塊肉のグリル トリュフマッシュポテトとエシャロットのブレゼを添えて

ランプ / Rump 100g -----	3,000	フィレ / Tenderloin 100g-----	6,000
サーロイン / Sirloin 100g-----	4,500		

RISOTTO

Shakshouka-Style Risotto of Atsumi Pork Bacon Prepared In-House and Nagoya Cochin Chicken Egg
自家製渥美ポークのベーコンと名古屋コーチン卵のシュクシャカ風リゾット

2,400

Istanbul-Style Creamy Risotto of Aichi Prefecture-Sourced Okumikawa Chicken and Lentils
愛知県産奥三河鶏とレンズ豆のクリーミーリゾット イスタンブール風

2,400

DESSERT

Seasonal Ice Cream Assortment
季節のアイスクリームアソートメント

1,000

Petit Fours Assortment
プティフールアソートメント

1,000

Parfait of Harmonious Seasonal Fruits and Vanilla
パフェ 季節のフルーツとバニラの調和

2,200

Parfait of Contrasting Berries and Nuts
パフェ ベリーとナッツのコントラスト

2,200

Pistachio and Cannellini Kadayif Baklava
ピスタチオとカンネリーニのカダイフバグラヴァ

1,800

Living Room-Style Rich Mascarpone Tiramisu
濃厚マスカルポーネのティラミス リビングルームスタイル

1,800

Mont Blanc Rum-Scented Rum Raisin Boule
モンブラン ラム酒香る ラムレーズン・ブール

2,000

Pavlova Ruche Confit of Iwata Honey and Mango
パブロバリューシュ 岩田の蜂蜜とマンゴーのコンフィ

2,200

※アラカルトご利用の際は、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。