

## 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

Homemade focaccia  
自家製フォカッチャ

1,200

# 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

Roasted 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ロースト 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

ランブ / Rump 100g ----- 3,000                      ファイル / 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  
プチ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。