

SPECIAL COURSE

9,000

Amuse	シェフからの一皿
Appetizer 1	雲丹と名古屋コーチンたまごのパンベルデュ 24ヶ月熟成パルミジャーノ
Soup	4種の茸ポタージュ
Appetizer 2	富士サーモンの低温調理 ケールのタブレ オマールコンソメジュレ
Fish	鱈のボワレ 栗と酢橘のソースブルノワゼット 蓮根とデュカスパイスのガレット
Meat	シェフ厳選愛知県産ブランド牛ロース朴葉味噌焼 バルサミコのアクセント 秋野菜を添えて
Dessert	パティシエ特製デザート



MODERN
ORIENTAL COURSE

7,000

Amuse	お食事前の一皿
Soup	4種の茸ポタージュ
Appetizer	富士サーモンの低温調理 ケールのタブレ オマールコンソメジュレ
Fish	鱈のボワレ 栗と酢橘のソースブルノワゼット 蓮根とデュカスパイスのガレット
Meat	国産牛ランプ朴葉味噌焼 バルサミコのアクセント 秋野菜を添えて
Dessert	パティシエ特製デザート



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
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プ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。