

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

渾美うまみ豚のリエット / 前菜 ("マグロとピーツのタルタル ラブネソース ザクロヴィネグレット")
 季節の野菜で仕上げた本日のスープと本日のフォアグラ料理 / カナダ産オマール海老と本日魚のグリル アメリケヌソース
 三河みりんで照り焼きにした愛知牛ロースの炭火焼き / 旬のフルーツを使った本日のデザート

Modern Oriental Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,000

「フムス」ヒヨコ豆のディップ / 前菜 ("マグロとピーツのタルタル ラブネソース ザクロヴィネグレット") / 季節の野菜で仕上げた本日のスープ
 スズキのカダイフ包み揚げ 「ラク」の香りを付けたアメリケヌソース / 「ウズガラ・ビルゾラ」ラムチョップの炭火焼き タジキソース
 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

Casual Course

Appetizer + Soup + Seafood or Meat + Dessert





4,500

お食事前の一皿 / 前菜 (北海道産ミズタコとトマトのセヴィーチェ / 鯖のカルパッチョ カラマタオリーブのタブナード
 低温調理で仕上げたチキンケバブ 愛知県産大葉ソース / ハモンセラーノ 「トルシ」中東風ピクルス / 「ファラフェル」ヒヨコ豆のフリット タヒニソース)
 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 / 旬のフルーツを使った本日のデザート

Meze

-  "Torshi" Middle Eastern pickled vegetables
「トルシ」中東風野菜のピクルス
-  Marinated Mediterranean olives
地中海オリーブのマリネ
-  "Dakos" bruschetta with feta cheese and tomato
「ダコス」フェタチーズとトマトのブルスケッタ
-  "Hummus" chickpea and tahini dip
「フムス」ヒヨコ豆とタヒニのディップ
-  "Aphtha Potato Salatas" ceviche of Hokkaido giant Pacific octopus, tomato, and flavorful vegetables with scent of shiso from Aichi Prefecture
「アフタポトサラタス」北海道産ミズタコとトマト、香味野菜のセヴィーチェ 愛知県産大葉の香り
-  Tuna and beetroot tartar, labneh sauce, pomegranate vinaigrette
マグロとピーツのタルタル ラブネソース ザクロのヴィネグレット
-  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
-  Vegan salad with homemade falafel and fresh vegetables
ホームメイドファラフェルと新鮮野菜のヴィーガンサラダ
- Today's appetizer platter
本日のメゼ盛り合わせ





Seafood

-  500 Rare-grilled yellowfin tuna, baba ghanoush, fresh coriander, balsamic sauce
キハダマグロのレアグリル ババガヌーシュ フレッシュコリアンダー バルサミソース
-  600 "Balık Buğrama"
cocotte-steamed red sea bream from Mie Prefecture, kekik and lemon
「バルック・ブーラマ」三重県産真鯛のココット蒸し ケキッキとレモン
-  800 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ケヌソース
-  700 "Seafood Pastilla" seafood pâte wrapped in phyllo
「シーフードパスティラ」魚介のパートフィロ包み焼き


Meat

-  1,000 "Izgara Pirzola" charcoal-grilled lamb chops with tajiki sauce
「ウズガラ・ビルゾラ」ラムチョップの炭火焼き タジキソース
-  1,200 Charcoal-grilled Atsumi Umami pork with honey ginger sauce
渾美うまみ豚の炭火焼 ハニージンジャーソース
- 1,800 Chef's recommended main dish
シェフのおすすめのメイン料理
-  2,800 Charcoal-grilled Aichi beef loin, in teriyaki sauce with Mikawa mirin
三河みりんで照り焼きにした愛知牛ロースの炭火焼き
-  2,400 "Djaj Mqualli" Ena chicken from Gifu Prefecture and homemade salted lemon tagine
「ダジャージムカリ」岐阜県産恵那どりと自家製塩レモンのタジン

Grains Et Maccheroni

-  1,500 "Green Risotto" with green vegetables, with scallops from Hokkaido
緑の野菜を食べる「グリーンリゾット」北海道産帆立貝のソテー添え
-  1,800 "Moshari Stifado" ragout of Aichi beef, pappardelle
「モスハリ・スティファド」愛知牛のラグー パッパルデッレ
-  1,600 "Soupies Krasates" conchiglie, sauce of cuttlefish stewed in red wine
「スビエス・クラサテス」コンキリエ イカの赤ワイン煮込みソース
-  800 Crème brûlée of Nagoya Cochin eggs and Mikawa mirin
名古屋コーチン卵と三河みりんのクレームブリュレ
- 900 3 Varieties of Rich Cheese Cake
3種の濃厚チーズケーキ

Desserts

- Today's dessert with seasonal fruits
旬のフルーツを使った本日のデザート
-  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

Bread charge ¥500 per person. テーブルチャージ及びパン代といたしましてお一人様500円を頂戴しております