

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

ホタテと緑のブルグル 黄ピーツソース / 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 愛知県産大葉ソース
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」ヒヨコ豆とタヒニのディップ / 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カヌソース / 「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 (本日5種のメゼ盛り合わせ) / 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
「トールシ」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
-  "Yeşil kısır": Bulgur salad with Aichi perilla leaves,
served with yellow beetroot sauce and scallops
「イェシル・クサル」愛知県産大葉を使ったブルグルサラダ
黄色ピーツのソースとホタテ添え
-  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 バルサミコソース 2,200
-  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 2,400
-  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カヌソース 2,400
-  700 "Balık şiş": Grilled swordfish with green raisin sauce
「シシ・バルック」メカジキのグリル グリーンレーズンソース 2,000
-  1,200

Meat

-  1,500 "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 2,800
-  1,200 Charcoal-grilled Atsumi Umami pork with honey ginger sauce
渥美うまみ豚の炭火焼 ハニージンジャーソース 2,000
-  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
三河みりん照り焼きにした愛知牛ロースの炭火焼き 4,500
-  1,000 "Djaj Mqualli" Ena chicken from Gifu Prefecture
and homemade salted lemon tagine
「ダジャージュムカリ」岐阜県産恵那どり自家製塩レモンのタジン 2,400

Hot meze

-  "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
-  "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」
-  "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
- Potage du jour with seasonal vegetables
季節の野菜で仕上げた本日のポタージュ
-  "Harira" tomato soup with beef, chickpeas, and flavorful vegetables
牛肉とひよこ豆、香味野菜のトマトスープ 「ハリラ」

Desserts

- Today's dessert with seasonal fruits
旬のフルーツを使った本日のデザート 800
-  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
-  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 700
-  900 3 Varieties of Rich Cheese Cake
3種の濃厚チーズケーキ 900

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