The Living Room with SKY BAR

Special Course

Appetizer ＋ Soup ＋ Seafood ＋ Meat ＋ Dessert　8,000

愛知県産大葉と国産ホタテの緑のブルグル / 前菜（"マグロとビーツのタルタル　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 柴漬けのラビゴットソース
愛知牛ロースの炭火焼　三河の白醤油とみりんの照り焼き / 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（"マグロとビーツのタルタル　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ーヌソース /「ウズガラ・ピルゾラ」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 500
  「トールシ」中東風野菜のピクルス
- Marinated Mediterranean olives 600
  地中海オリーブのマリネ
- "Dakos" bruschetta with feta cheese and tomato 800
  「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 700
  「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 1,200
  「イェシル・クスル」　愛知県産大葉を使ったブルグルサラダ
  黄色ビーツのソースとホタテ添え
- Tuna and beetroot tartar, labneh sauce, pomegranate vinaigrette 1,500
  マグロとビーツのタルタル　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 1,000
  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 1,200
  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 1,800
  本日のメゼ盛り合わせ

Hot meze

- "Adana Kebab" spicy meatballs of lamb and beef 1,000
  「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 800
  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 600
  「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 700
  季節の野菜で仕上げた本日のポタージュ

Desserts

- Today's dessert with seasonal fruits 700
  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 900
  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

Seafood

- Rare-grilled yellowfin tuna, baba ghanoush, fresh coriander, balsamic sauce 2,200
  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
- "Balık Buğrama" red sea bream tajin hotpot with house-made salted preserved lemon 2,800
  「バルック・ブーラマ」三重県産真鯛のタジン鍋仕立て　自家製塩レモン
- Deep-fried sea bream wrapped in kadaif, in sauce américaine with scent of raki 2,400
  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ーヌソース
- "Balık şiş": Grilled swordfish with green raisin sauce 2,000
  「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

Meat

- "Izgara Pirzola" charcoal-grilled lamb chops with tajiki sauce 2,800
  「ウズガラ・ピルゾラ」ラムチョップの炭火焼き　タジキソース
- Charcoal-grilled Atsumi Umami pork with honey ginger sauce 2,000
  渥美うまみ豚の炭火焼　ハニージンジャーソース
- Chef's recommended main dish 2,800
  シェフのおすすめのメイン料理
- Charcoal-grilled Aichi beef loin, in teriyaki sauce with Mikawa mirin 4,500
  三河みりんで照り焼きにした愛知牛ロースの炭火焼き
- Moshari Stifado: stewed Aichi beef 2,900
  「モスハリ・スティファド」愛知県産牛肉の煮込み

Grains Et Maccheroni

- "Bulgur pilaf" Pilaf with ground wheat, shrimps, and mussels, with a hint of cumin 1,500
  「ブルグルピラウ」　挽き割小麦のピラフ　えびとムール貝　クミンの香り
- Karidoma Karonada: Lake Hamana aosa seaweed and softshell shrimp soup spaghetti 1,800
  「カリドマカロナダ」浜名湖産アオサ海苔と
  ソフトシェルシュリンプのスープスパゲティ
- "Green Risotto" with green vegetables, with scallops from Hokkaido 1,500
  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

- Crème brûlée of Nagoya Cochin eggs and Mikawa mirin 700
  名古屋コーチン卵と三河みりんのクレームブリュレ
- 3 Varieties of Rich Cheese Cake 900
  3種の濃厚チーズケーキ

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