## The Living Room

Special Course Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

渥美うまみ豚のリエット / 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 アメリケーヌソース 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・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ビスタチオの濃厚なアイスクリーム

Casual Course

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

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/鰆のカルパッチョ カラマタオリーブのタプナード 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 「トールシ」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		Seafood	
"Torshi" Middle Eastern pickled vegetables 「トールシ」中東風野菜のピクルス	500	Rare-grilled yellowfin tuna, baba ghanoush, fresh coriander, balsamic sauce	2,200
Marinated Mediterranean olives 地中海オリーブのマリネ	600	フレッシュコリアンダー バルサミコソース	2.400
"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	800	"Balık Buğrama"  C・ 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
* "Hummus" chickpea and tahini dip 「フムス」ヒヨコ豆とタヒニのディップ	700	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ーヌソース	2,400
"Aphtha Potato Salatas" ceviche of Hokkaido giant Pacific octopus, tomato, and flavorful vegetables with scent of shiso from Aichi Prefecture 「アフタボトサラタス」北海道産ミズダコとトマト、香味野菜のセヴィーチェ 愛知県産大葉の香り	1,300	"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	2,300
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	1,500	Meat	
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	1,000	"Izgara Pirzola" charcoal-grilled lamb chops with tajiki sauce 「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	2,800
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	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
Today's appetizer platter 本日のメゼ盛り合わせ	1,800	Chef's recommended main dish シェフのおすすめのメイン料理	2,800
Hotmere		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	4,500
"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	1,000	"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	2,400
* "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」	800		
<b>C・</b> "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	600	Grains Et Maccheroni	
Potage du jour with seasonal vegetables 季節の野菜で仕上げた本目のボタージュ	700		
"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」	700	"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	1,500
		"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	1,800
		"Souples Krasates" conchiglie, sauce of cuttlefish stewed in red wine 「スピエス・クラサテス」コンキリエ イカの赤ワイン煮込みソース	1,600
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	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
Rich ice cream of tahini panna cotta and Iranian pistachios	900		