

# 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 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  
「イエシル・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
-  600 "Balık Buğrama"  
red sea bream tajin hotpot with house-made salted preserved lemon  
「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
-  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
-  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
-  1,200
-  1,500
-  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  
渥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
-  2,000 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
-  2,800 Moshari Stifado: stewed Aichi beef  
「モスハリ・スティファド」愛知県産牛肉の煮込み
-  2,000
-  2,900


## Meat

-  2,800
-  2,000
-  2,800
-  4,500
-  2,900






## Hot meze

-  1,000 "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
-  800 "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」
-  600 "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

## 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

## Grains Et Maccheroni

-  1,500 "Bulgur pilaf" Pilaf with ground wheat,  
shrimps, and mussels, with a hint of cumin  
「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
-  1,800 Karidoma Karonada: Lake Hamana aosa seaweed  
and softshell shrimp soup spaghetti  
「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
-  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
-  700 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

※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。