

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

キャビアと炙りホタテ レッドキャベツのマリネ / マグロとピーツ 自家製スモークサーモンとアボカドのタルタル仕立て2種 ラブネソース
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三重県産真鯛のグリル 愛知県産大葉と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

渥美うまみ豚のローストポーク トマトとハラペーニョのサルサ / 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
季節の野菜で仕上げた本日のスープ / 三重県産真鯛のグリル イスラエル産ザクロのザクロソース
「ウズガラ・ビルゾラ」ラムチョップのアーモンドと香草の炭火焼 / 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 / 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 / シェフおすすめデザート3種盛り

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・クスル」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
- 800  "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 2,800
- 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カネソース 2,400
- 1,200  "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

Meat

- 1,500
- 1,000  "Izgara Pirzola" lamb chops with herbs
「ウズガラ・ビルゾラ」ラムチョップの香草パン粉焼 2,800
- 1,200  Atsumi Umami pork belly ragout with yogurt and mint
渥美うまみ豚バラのラグー ヨーグルトとミントの香り 2,000
- 1,800  Nagoyan bone-in chicken kebab with baba ganoush
骨付き名古屋コーチンのケバブ ババガヌーシュ 2,700
-  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
-  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 2,900

Grains & Maccheroni

- 1,000
- 800
- 600  "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 1,500
- 700  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 1,800
-  "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
- 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 700
- 900 3 Varieties of Rich Cheese Cake
3種の濃厚チーズケーキ 900

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

※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。