

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

季節野菜のムースとパイエット / サーモンのミキュイ ラブネソースと香草のソース サラダ添えディルの香り
新玉葱のブルーテ / オマール海老と本日の鮮魚のグリル パパガヌーシュと麦芽が薫るコキュヤージュカップチーノ
愛知牛ロースの炭火焼 三河の白醬油とみりんの照り焼き / パティシエからのデザート

Modern Oriental Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,000

季節野菜のムースとパイエット / サーモンのミキュイ ラブネソースと香草のソース サラダ添えディルの香り
新玉葱のブルーテ / 本日の鮮魚のグリル パパガヌーシュと麦芽が薫るコキュヤージュカップチーノ
愛知県産渥美うまみ豚のグリルロースト ザクロヴィネガーを使ったトマトのガストリックマリネ / パティシエからのデザート

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 パパガヌーシュ 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		
1,200	 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
1,500	 Grilled Fresh Fish of the Day: Cappuccino Style Shellfish with Baba Ghanoush and the Aroma of Malt 本日の鮮魚のグリル パパガヌーシュと麦芽が薫るコキュヤージュカップチーノ	2,000

Meat

1,800	 "Izgara Pirzola" lamb chops with herbs 「ウズガラ・ピルゾラ」ラムチョップの香草パン粉焼	2,800
	 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
1,000	 Grill-Roasted Atsumi Umami Brand Pork from Aichi Marinated with Tomato Gastrique Made with Pomegranate Vinegar 愛知県産渥美うまみ豚のグリルロースト ザクロヴィネガーを使ったトマトのガストリックマリネ	2,700
800		
	 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
600		
	 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
700		

Grains Et Maccheroni

	"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
	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パスパゲティ
	"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

Desserts

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

※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。