

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

枝豆とカマンベールチーズのゼッポレ / カジキマグロのタルタル 大葉のブルゲルと黄色いガスパチョ
バリソワーズ リビングルームスタイル / 市場直送本日の鮮魚とカナダ産オマール海老のグリル クミン風味のソースヴェルデュレット
愛知牛のグリルロースト 静岡県産本山葵と柚子白醤油、フランス産カマルグの塩添え / シェフおすすめデザート3種盛り

Modern Oriental Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,000

枝豆とカマンベールチーズのゼッポレ / カジキマグロのタルタル 大葉のブルゲルと黄色いガスパチョ
バリソワーズ リビングルームスタイル / 市場直送本日の鮮魚のグリル クミン風味のソースヴェルデュレット
フルーツヴィネガーでマリネした渥美うまみ豚のグリルロースト グリーンオリーブを纏った夏野菜添え / シェフおすすめデザート3種盛り

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
	Marlin Tartare, Perilla Bulgur & Yellow Gazpacho カジキマグロのタルタル 大葉のブルゲルと黄色いガスパチョ
	Tuna and beetroot tartar, labneh sauce, pomegranate vinaigrette 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 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		
1,100	 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
1,500	Grilled Fish Freshly Delivered From the Market, Cumin-flavored Sauce Verdurette 市場直送の鮮魚のグリル クミン風味のソースヴェルデュレット	1,500

Meat

1,800	 "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
	 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
	Grilled Roast Atsumi Umami Pork marinated in Fruit Vinegar, with summer vegetables stuffed in green olives フルーツヴィネガーでマリネした渥美うまみ豚のグリルロースト グリーンオリーブを纏った夏野菜添え	2,000
1,000		
800	 Grilled Roast Aichi Beef Loin, with fresh wasabi from Shizuoka, yuzu lemon white soy sauce from Aichi, and Camargue sea salt from France 愛知牛ロース肉のグリルロースト 静岡県産本山葵と愛知県産柚子白醤油、フランス産カマルグの塩添え	4,500
600	 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
700	 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

Desserts

1,500	 Caramelized Pineapple scented with Ouzo, served with Nagoya Cochin chicken vanilla ice cream パイナップルのキャラメリーゼ ウーゾの香り 名古屋コーチンのバニラアイス添え	900
	 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
1,800	 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
	3 Varieties of Rich Cheese Cake 3種の濃厚チーズケーキ	900

Grains Et Maccheroni

	"Bulgur pilaf" Pilaf with ground wheat, shrimps, and mussels, with a hint of cumin 「ブルゲルピラウ」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

※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。