

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

セルベルトカミュ リビングルームスタイル / 愛知県産絹姫サーモンのマリネ 季節のお野菜
4種の茸のポタージュ / 市場直送本日の鮮魚とカナダ産オマール海老のグリル ラク風味のスープ仕立て
愛知県産牛ロース肉の炭火焼 ギリシャワインを使った赤ワインソース / 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

セルベルトカミュ リビングルームスタイル / 愛知県産絹姫サーモンのマリネ 季節のお野菜
4種の茸のポタージュ / 市場直送本日の鮮魚のグリル ラク風味のスープ仕立て
渥美うまみ豚の炭火焼 ザクロ風味のヴィネガーソース デュカのアクセント / 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
	Marinated Aichi Kinuhime salmon, served with seasonal vegetables 愛知県産絹姫サーモンのマリネと季節のお野菜
	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	 Grilled fresh fish of the day and Canadian lobster with baba ghanoush and malt scented cappuccino de coquillage 本日の鮮魚とカナダ産オマール海老のグリル パバガヌーシュと麦芽が薫るコキュヤージュカップチーノ	3,600
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ヌソース	2,400
1,200		
1,500	 Grilled fresh fish directly from the market in a raki flavored seafood broth 市場直送の鮮魚のグリル ラク風味の魚介のスープ仕立て	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
	Chargrilled Atsumi umami pork, served with lentils and a pomegranate-infused vinegar sauce, with a hint of dukkah 渥美うまみ豚の炭火焼 ランティューとザクロ風味のヴィネガーソース デュカのアクセント	2,500
1,000		
	 Bone-in lamb kleftiko, served with salted lemon, lamb jus, Aichi perilla bulgur, and seasonal vegetables 骨付き仔羊のクレフティコ風 塩レモンと仔羊のジュ 愛知県産大葉のブルグルと季節の野菜添え	3,300
800		
600	 Chargrilled Aichi beef loin with a Greek red wine sauce 愛知牛ロース肉の炭火焼 ギリシャワインを使った赤ワインソース	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

	Mikawa mirin iced cake (cassata) with a crème anglaise sauce made from Nagoya Cochin eggs 三河みりんのアイスクーキ【カッサータ】名古屋コーチン卵のアングレースズソース
	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

700	 Pear mille-feuille with caramel ice cream made from Nagoya Cochin eggs 洋ナシのミルフィーユ 名古屋コーチンを使ったキャラメルアイス	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。