

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

チーズと栗のブリュレ / カリフラワームースとホタテ、甘えびのタルタル
白菜のポターージュ / タラのヴァパールとオマールのポワレ マッシュルームコンソメ 白醤油のアクセント
愛知県産牛ロース肉の炭火焼イスラエル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

チーズと栗のブリュレ / カリフラワームースとホタテ、甘えびのタルタル
白菜のポターージュ / タラのヴァパール マッシュルームコンソメ 白醤油のアクセント
デュカパン粉を纏った渥美うま味豚の炭火焼 冬根菜のミジョテ ジュドポー / 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
3,600
本日の鮮魚とカナダ産オマール海老のグリル
ババガヌーシュと麦芽が薫るコキユヤージュカップチーフ
-  800 "Balık Buğrama"
red sea bream tajin hotpot with house-made salted preserved lemon
2,800
「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
-  700 Deep-fried sea bream wrapped in kadaif,
in sauce américaine with scent of raki
2,400
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
-  1,200 Cod steamed in mushroom consommé soup
1,500 Accented with Aichi white soy sauce
2,000
タラのヴァパール マッシュルームコンソメ
愛知県産白醤油のアクセント

Meat

-  1,800 "Izgara Pirzola" lamb chops with herbs
2,800
「ウズガラ・ピルゾラ」ラムチョップの香草パン粉焼
-  Atsumi Umami pork belly ragout with yogurt and mint
2,000
渥美うま味豚バラのラグー ヨーグルトとミントの香り
- Chargrilled dukkah-crust Atsumi Umami pork served
with slow-cooked winter root vegetables and pork gravy
2,500
デュカパン粉を纏った渥美うま味豚の炭火焼 冬根菜ミジョテ ジュドポー
-  800 Bone-in lamb kleftiko, served with salted lemon, lamb jus,
Aichi perilla bulgur, and seasonal vegetables
3,300
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
-  600 Chargrilled Aichi beef loin with a Greek red wine sauce
4,500
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
-  700 Moshari Stifado: stewed Aichi beef
2,900
「モスハリ・スティファド」愛知県産牛肉の煮込み

Desserts

-  900 Rum Raisin and Banana Chocolate Boats
ラムレーズンとバナナのショコラボート
-  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 Raspberry mousse and walnut ganache zuccotto
1,100
フランボワーズムースとくるみ入りガナッシュのズコット

※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。

