

8/16(月)~8/31(火)

## Casual Course

2,400yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・オリジナル冷製麻婆豆腐
- ・炙りサワラのカルパッチョ仕立て 柚子胡椒
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ ラブネソース
- ・自家製スモークサーモンのピンチョス タイムの香り
- ・国産鶏のチリコンカルネ 薄焼きバズルマ添え
- ・季節の野菜で仕上げた本日のスープ

### MAIN メイン ※以下より1つお選びください

- ・ハガツオの塩麹グリル タブナード スパイシーオイル
- ・渥美うまみ豚の炭火焼 リビングルームオリジナルカフェドバリバター
- ・本日の魚とオマールエビのグリル  
愛知県産大葉と静岡県産青海苔の白ワインソース (+¥1000)
- ・愛知牛ロースの炭火焼 フランス産トリュフのペリグーソース (+1,300円)

### DESSERT デザート

自家製ココナッツジェラートのミニパルフェ

## Living Course

3,000yen

### APPETIZER 前菜 (盛り合わせ)

- ・オリジナル冷製麻婆豆腐
- ・炙りサワラのカルパッチョ仕立て 柚子胡椒
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ ラブネソース
- ・自家製スモークサーモンのピンチョス タイムの香り
- ・国産鶏のチリコンカルネ 薄焼きバズルマ添え

### FISH 魚料理 ※以下より1つお選びください

- ・ハガツオの塩麹グリル タブナード スパイシーオイル
- ・本日の魚とオマールエビのグリル  
愛知県産大葉と静岡県産青海苔の白ワインソース (+¥1000)

### MEAT 肉料理 ※以下より1つお選びください

- ・渥美うまみ豚の炭火焼 リビングルームオリジナルカフェドバリバター
- ・愛知牛ロースの炭火焼 フランス産トリュフのペリグーソース (+1,300円)

### SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

### DESSERT デザート

自家製ココナッツジェラートのミニパルフェ

## Special Course

### AMUSE アミューズ

- ・キャビアとカマンベールチーズのブルスケッタ
- ・渥美うまみ豚のローストポーク 柴漬けラビゴット

### APPETIZER 前菜

- ・オリジナル冷製麻婆豆腐
- ・炙りサワラのカルパッチョ仕立て 柚子胡椒
- ・名古屋コーチン卵とフォアグラのキッシュタルト
- ・低温調理で仕上げたチキンケバブ ラブネソース
- ・自家製スモークサーモンのピンチョス タイムの香り

### SOUP スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

4,500yen

### FISH 魚料理

本日の魚とオマールエビのグリル  
愛知県産大葉と静岡県産青海苔の白ワインソース

### MEAT 肉料理

愛知牛ロースの炭火焼 フランス産トリュフのペリグーソース

### DESSERT デザート

- ・自家製ココナッツジェラートのミニパルフェ
- ・パパイヤマカロン
- ・バナナのキャラメリゼ、カスタードのタルト