

# The Living Room

with SKY BAR

## Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

秀麗豚パテドカンパーニュ / 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  
トウモロコシのポタージュ / 本日の鮮魚と鮑のグリル フレッシュトマトのクーリーとクミン風味のクスクス  
国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

## Modern Oriental Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,000

秀麗豚パテドカンパーニュ / 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  
トウモロコシのポタージュ / 本日の鮮魚のグリル フレッシュトマトのクーリーとクミン風味のクスクス  
知多ハッピーポークのスブラキ風炭火焼 オレンジガストリックソース / シェフおすすめデザート

## 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

## 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
-  "Hummus" chickpea and tahini dip  
「フムス」ヒヨコ豆とタヒニのディップ
-  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
- Classic Caesar Salad  
クラシックシーザーサラダ
- Today's appetizer platter  
本日のメゼ盛り合わせ

## Seafood

-  500 Grilled fresh fish of the day with fresh tomato coulis and cumin-flavored couscous  
本日の鮮魚のグリル フレッシュトマトクーリーとクミン風味のクスクス 2,300
-  600 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
-  700 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
-  1,500 Tuna and beetroot tartar, labneh sauce, pomegranate vinaigrette



## Meat

-  1,800 Chita Happy Pork skewer-style charcoal-grilled with orange gastrique sauce  
知多ハッピーポークのスブラキ風炭火焼 オレンジのガストリックソース 2,500
-  1,800 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
-  Charcoal-Grilled Domestic Beef Loin with Red Wine Sauce Made with Israel Wine  
国産牛ロースの炭火焼 イスラエルワインを使った赤ワインソース 4,500

## Hot meze

-  "Adana Kebab" spicy meatballs of lamb and beef  
「アダナ・ケバブ」ラムとビーフのスパイシーなつくね 1,000
-  "Batata Harra" fried potatoes with garlic and herbs  
ガーリックとハーブ風味のフライドポテト「バタタ ハラ」 800
-  "Sigara Böreği" fried spring rolls with feta cheese and mint  
「シガラボレイ」フェタチーズとミントの揚げ春巻き 600
- Three-Cheese Lasagna with Chorizo and Corn  
3種チーズのラザニア チリコンカルネ 2,000
- Onion Gratin Soup  
オニオングラタンスープ 1,400
- Potage du jour with seasonal vegetables  
季節の野菜で仕上げた本日のポタージュ 700

## Desserts

- Fromage terrine with yogurt sorbet  
フロマージュテリーヌとヨーグルトのソルベ 950
-  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
-  Mango soup with Mikawa mirin and basil-scented jelly on top  
マンゴースープと三河みりんのジュレバジルの香りのグラスを乗せて 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。

