

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

セルベルドカニユ / 愛知県産絹姫サーモンのマリネ 季節のお野菜
 茸のポタージュ / 本日の鮮魚と鮑のグリル 愛知県産越津ネギのエチュペと葉ネギのベルデュレットとパバガスーシュ
 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

セルベルドカニユ / 愛知県産絹姫サーモンのマリネ 季節のお野菜
 茸のポタージュ / 本日の鮮魚のグリル 愛知県産越津ネギのエチュペと葉ネギのベルデュレットとパバガスーシュ
 知多ハッピーポークの炭火焼 バルサミコと葡萄、ラブネソース / 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
- 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 フレッシュトマトのクーリーとクミン風味のクスクス 2,500
-  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
-  1,800 Chita Happy Pork charcoal-grilled with Balsamic and Grape, Labne Sauce
知多ハッピーポークの炭火焼 バルサミコと葡萄、ラブネソース 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



Meat

-  1,000 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
-  800 Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce
仔牛のコートレッタ アンチョビとライムのソース 3,600
-  600 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

Hot meze

-  1,000 "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
-  800 "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」
-  600 "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
- 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
タヒニのバナ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
-  Pear Millefeuille Caramel Ice Cream Made with Nagoya Cochin Eggs
洋ナシのミルフィーユ 名古屋コーチン卵を使ったキャラメルアイス 1,000

※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。

