

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,800

たこのセビーチェ / 旬の鮮魚ミキュイ ブルグルと野菜のジュレ ミルフィーユ仕立て
とうもろこしのポタージュ / 本日の鮮魚とアワビのグリル 2色のソースノワイー
国産牛ロース肉の炭火焼 愛知県産白醤油を使った柚子醤油 / シェフおすすめデザート

Modern Oriental Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,600

たこのセビーチェ / 旬の鮮魚ミキュイ ブルグルと野菜のジュレ ミルフィーユ仕立て
とうもろこしのポタージュ / 本日の鮮魚のグリル 2色のソースノワイー
知多ハッピーポークの炭火焼き 柑橘と生姜のヴィネグレット / シェフおすすめデザート



Casual Course

Appetizer + Soup + Seafood or Meat + Dessert



5,000

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
-  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
-  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
- Seasonal Fresh Fish Mi-cuit with Bulgur and Vegetable Jelly Mille-Feuille
旬の鮮魚のミキュイとブルグル 野菜ジュレのミルフィーユ仕立て
- 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 Noilly Prat Sauces in Two Colors
本日の鮮魚のグリル 2色のソースノワイー 2,600
-  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ンソース 2,400



Meat

-  1,500 Roast Lamb with Dukkah-Infused Herb Crust,
Aichi Shiso Leaf Pesto, and Jus
仔羊のロースト デュカ香る香草パン粉焼き 愛知県産大葉のジェノベーゼとジュ 3,300
-  1,800 Char-grilled Chita Happy Pork with Citrus and Ginger Vinaigrette
知多ハッピーポークの炭火焼き 柑橘と生姜のヴィネグレット 2,700
-  1,800 Char-grilled Japanese Beef Loin with Housemade
Yuzu Soy Sauce (Featuring White Soy Sauce Produced in Aichi)
国産牛ロースの炭火焼き 愛知県産白醤油の自家製柚子醤油 4,500
-  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
-  1,000 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

-  "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
-  "Sığara 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

-  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 Mousse with Two Sauces
マンゴームース 2種のソース 1,200
-  Pistachio Baklava
ピスタチオのパグラヴァ 1,200



@thelivingroomwithskybar

※コース以外のメニューにはサービス料として10%とチャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。