

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,800

パンベルデュ / 三河赤鶏のガランティース ヴィガラードソース
4種茸のポタージュ トリュフの香り / 本日の鮮魚とアワビのグリル スープ仕立てラクのアクセント 茄子のビュレ
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

パンベルデュ / 三河赤鶏のガランティース ヴィガラードソース
4種茸のポタージュ トリュフの香り / 本日の鮮魚のグリル スープ仕立てラクのアクセント 茄子のビュレ
知多ハッピーポークの炭火焼き ザクロヴィネガーとポルトのソース / 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
-  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
-  Marinated Salmon and Snapper Carpaccio with Seasonal Fruits and Lemon Salt Dressing
サーモンと真鯛のマリネ カルパッチョ仕立て 季節のフルーツと塩レモンドレッシング
- 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

-  Grilled Fresh Fish of the Day with Noilly Prat Sauces in Two Colors
本日の鮮魚のグリル スープ仕立て 茄子のビュレ 2,600
-  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ソース 2,400
-  Grilled Snapper with Chickpea Harira
真鯛のグリル ひよこ豆のハリラ 2,400




Meat

-  Chita Happy Pork Grilled over Charcoal with Pomegranate Vinegar and Port Wine Sauce
知多ハッピーポークの炭火焼き ザクロヴィネガーとポルトのソース 2,700
-  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
-  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
-  Lamb Cutlets with Moussaka
仔羊のカイエット ムサカ仕立て 3,500
-  Charcoal-grilled Domestic Beef Sirloin with Yuzu Soy Sauce made from Aichi White Soy Sauce
国産牛ロースの炭火焼 愛知県産白醤油の柚子醤油 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

-  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
-  Pistachio Baklava
ピスタチオのバクラヴァ 1,200
-  Pear Poached in Red Wine with Pumpkin Mont Blanc
洋梨の赤ワインコンポート かぼちゃのモンブラン仕立て 1,300



@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。