

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,800

お食事前一皿 / 鯖の低温調理 山葵の泡 スマックの香り
 蕪のポタージュ カルパドス / 本日の鮮魚とアワビのグリル ナッツとポアロのクリームソース ラクのアクセント
 国産牛ロース肉の炭火焼 イスラエル産赤ワインのソース ザータルスパイイス / シェフおすすめデザート

Modern Oriental Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,600

お食事前一皿 / 鯖の低温調理 山葵の泡 スマックの香り
 蕪のポタージュ カルパドス / 本日の鮮魚のグリル ナッツとポワロのクリームソース ラクのアクセント
 知多ハッピーポークの炭火焼 ザータルスパイイスのデュクセル グリーンペッパーソース / 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	500
	Marinated Mediterranean olives 地中海オリーブのマリネ	600
	"Hummus" chickpea and tahini dip 「フムス」ヒヨコ豆とタヒニのディップ	700
	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	1,200
	Tuna and Beetroot Tartare with Labneh Sauce and Pomegranate Dressing マグロとビーツのタルタル ラブネソース ザクロのドレッシング	1,600
	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	1,600
	Fragrant Duqqa Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ デュカの香り	1,800
	Today's appetizer platter 本日のメゼ盛り合わせ	1,800

Seafood

	Grilled Fresh Fish of the Day with Nut and Poireau Cream Sauce Accented with Raki 本日の鮮魚のグリル ナッツとポワロのクリームソース ラクのアクセント	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

	Charcoal Grilled Chita Happy Pork with Za'atar Spice Duxelles and Green Pepper Sauce 知多ハッピーポークの炭火焼き ザータルスパイイスのデュクセル グリーンペッパーのソース	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 Japanese Beef Loin with Israeli Red Wine Sauce and Za'atar Spices 国産牛ロースの炭火焼 イスラエル産赤ワインのソース ザータルスパイイス	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
	Fragrant Raki Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ ラクの香り	1,480
	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
	Tiramisu ティラミス	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。