

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,800

お食事前の一皿 / 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

お食事前の一皿 / 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 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
-  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
- Fragrant Duqqa Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ デュカの香り
- Today's appetizer platter
本日のメゼ盛り合わせ

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
ピスタチオのバグラヴァ 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。