

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,800

お食事前の一皿 / ラスエルハヌートでマリネした静岡県産富士サーモンのミキユイ クレソンの白ワインソース 季節の野菜添え サワークリームのクネル
春キャベツのポタージュ / 市場直送の鮮魚のグリル アサリと菜の花のソース レンズ豆 スマック
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 / ラスエルハヌートでマリネした静岡県産富士サーモンのミキユイ クレソンの白ワインソース 季節の野菜添え サワークリームのクネル
春キャベツのポタージュ / 市場直送の鮮魚のグリル アサリと菜の花のソース レンズ豆 スマック
『ヒリノメブラサ』知多ハッピーポークとリーキの軽い煮込み オリエンタルスパイス / 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	500
	Marinated Mediterranean olives 地中海オリーブのマリネ	600
	"Pita Bread" ピタバパン	650
	"Muttabal" Eggplant and Tahini Dip *Pita bread is sold separately. 「ムッタバル」ナスとタヒニのディップ ※ピタバパンは別売りとなります。	800
	"Hummus" chickpea and tahini dip *Pita bread is sold separately. 「フムス」ヒヨコ豆とタヒニのディップ ※ピタバパンは別売りとなります。	800
	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 Fish Carpaccio with Seasonal Fruits and Lemon Salt Dressing サーモンと鮮魚のマリネ 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 Market-fresh Fish with Clams, Nanohana Sauce, Lentils, Sumac, and Cumin 市場直送の鮮魚のグリル アサリと菜の花のソース レンズ豆 スマック クミン	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

	"Hirinomeplasa" Lightly-braised Chita Happy Pork and Leeks with Oriental Spices 「ヒリノメブラサ」知多ハッピーポークとリーキの軽い煮込み オリエンタルスパイス	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
	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 ザータルスパイス	4,500

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
	Almond Basque Cheesecake アーモンド バスクチーズケーキ	1,000
	Tiramisu マスカルポーネ エスプレッソ香る オリジナルティラミス	1,300

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スなつくね	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
	Spiced Grilled Seasonal Vegetable Duqqa 季節のスパイス焼き野菜 デュカ	1,000
	Saganaki-style Greek Feta Cheese ギリシャ産フェタチーズの『サガナギ』風	2,500



@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。