

The Living Room

with SKY BAR

Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

前菜の盛り合わせ (本日の魚のカルパッチョ 山葵のヴィネグレット バテドカンパーニュ ズッキーニのフリットとハモンセラーノ
季節野菜のムース サワークリームとフレンチキャビア) / 本日のスープ フォアグラのボワレと季節のフルーツのキャラメリゼ
カナダ産オマール海老のロースト ボルチーニのリゾットとアメリカンソース / 愛知県産牛サーロインのグリルソースジャポネ/ 本日のデザート

Seasonal Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,000

前菜の盛り合わせ (本日の魚のカルパッチョ 山葵のヴィネグレット バテドカンパーニュ ズッキーニのフリットとハモンセラーノ
季節野菜のムース サワークリームとフレンチキャビア) / 本日のスープ / スズキのカダイフ包み揚げ ココナツトマトカレーソース
愛知県産牛肉のグリル トリュフのヴィネグレット / 本日のデザート

Casual Course

Appetizer + Soup + Seafood OR Meat + Dessert

4,500

前菜の盛り合わせ (本日の魚のカルパッチョ 山葵のヴィネグレット バテドカンパーニュ ズッキーニのフリットとハモンセラーノ
季節野菜のムース サワークリームとフレンチキャビア) / 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 / 本日のデザート

Dips Et Snack

- Grecque, a greek-style vegetable marinade
ギリシャ風野菜のマリネ「グレック」
- Dip of potatoes and spicy cod roe "Taramosarata"
じゃがいもと明太子のディップ「タラモサラータ」
- Cured ham leg
原木生ハム
- Hamsi Tava Turkish-Style Fried Sardines
with Grilled Lemons and Sour Onion Dip
トルコ風イワシフライ「ハムシタヴァ」 グリルレモンとサワーオニオンディップ
- Mediterranean olives marinated with dry tomatoes and anchovies
ドライトマトとアンチョビでマリネした地中海のオリーブ
- Batata Harra Garlic and Herb Fried Potatoes
ガーリックとハーブ風味のフライドポテト「バタタ ハラ」
- Three Cheeses and Shrimp with raw ham, Nagoya Cochin egg placenta
3種のチーズとシュリンプ、生ハム、名古屋コーチン卵のブラケンタ
- Pita bread with chickpea hummus dip
ひよこ豆のディップ「フムス」とピタブレッド
- Assorted cheese and dried fruit
チーズとドライフルーツの盛り合わせ
- Charcuterie Board (Homemade Pain de Campagne,
Iberico Chorizo, Iberico Salami and Mortadella)
シャルキュトリーボード (バテドカンパーニュ、
イベリコチョリソー、イベリコサラミ、モルタデッラ)

Appetizer Et Salad

- Mercimek Corbasi Cream Soup of Lentils and Vegetables
レンズ豆と野菜のクリームスープ「メルジメッキ・チョルバス」
- Nagoya Cochin omelette with truffle cream sauce
名古屋コーチンのオムレツ トリュフクリームソース
- Ajillo with shrimp, octopus, and mushroom
小海老、タコ、キノコのアヒージョ
- Carotenoid salad with red fruits, red vegetables, and feta cheese
赤い野菜と赤い果実、フェタチーズのカロチノイドサラダ
- Chickpeas fritters (falafel) with tahini and maghreb style
fresh vegetable salad
ヒヨコ豆のフリット「ファラフェル」、タヒニ、
新鮮野菜のマグレブ風ベジタリアンサラダ
- Seafood carpaccio,
citrus accented antiboise sauce with vegetables and oranges
鮮魚のカルパッチョ オレンジと香味野菜のシトラス香るアンティボワーズソース
- Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon
ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ

Desserts

- Premium tiramisù
極上ティラミス
- Three ice cream assortment
アイス3種盛り合わせ

Seafood

- 500 Chef Recommended Today's seafood dish
シェフおすすめ 本日の魚料理
- 600 Yellowfin Tuna Grilled Rare with Baba Ganoush of Fresh
Coriander and Balsamic Vinegar Sauce
キハダマグロのレアグリル パパガヌーシュ
フレッシュコリアンダー バルサミコソース
- 700 Today's seafood bouillabaisse made in a tajin, lemongrass accent
タジン鍋で仕上げた本日の魚介のブイヤベース
レモングラスの香りをアクセントに
- 700 Deep-fried Japanese Sea Bass and Kanafeh Parcels
Coconut and Tomato Curry Sauce
スズキのカダイフ包み揚げ ココナツトマトカレーソース
- 800 Grilled seafood plate "fresh fish, shrimp, scallops etc"
シーフードグリルプレート"鮮魚、海老、帆立etc"

Meat

- 1,200 Atsumi pork boston butt poele, seasonal mushroom sauté
渥美うまみ豚肩ロースのボワレ 旬のキノコのソテー
- 2,000 Chef Recommended Today's meat dish
シェフおすすめ 本日の肉料理
- 2,800 Australian Beef Sirloin Steak Skordalia Rosemary Butter Sauce
AU産牛ロースのステーキ スコルダリア ローズマリーバターソース
- 3,400 Grilled Aichi beef rump, truffle vinegraitte
愛知県産牛ランプのグリル トリュフのヴィネグレット
- 200g 4,800 Grilled Aichi beef sirloin, Japonais sauce
300g 6,500 愛知県産牛サーロインのグリル ジャポネソース
- 3,200 Chicken Tagine made with Aichi Kinsodori Chicken,
Homemade Salt-preserved Lemon, Olives, and Inka no Mazame Potatoes
「チキンタジン」愛知県錦爽鶏、自家製塩レモン、オリーブ、インカのみぎめ

Grains Et Maccheroni

- 1,400 Chef Recommended Today's pasta dish
シェフおすすめ 本日のパスタ
- 1,400 Linguine bolognese made with red miso paste
赤味噌をきかせたボロネーゼ リングイエットイーニ
- 1,500 Shrimp and broccolo bianco, bottarga, tagliatelle
小海老とブロッコリーのピアンコ ボッタルガ タリアテッレ
- 1,500 Foie gras poêlé and porcini cream risotto
フォアグラのポアレとボルチーニのクリームリゾット

- 700 Today's patissier special dessert
本日のパティシエ特製デザート
- 600 Crème brulee made with Nagoya Cochin chicken eggs and seasonal fruit
名古屋コーチンの卵で作ったクレームブリュレ

Bread charge ¥500 per person. テーブルチャージ及びパン代といたしましてお一人様500円を頂戴しております