

# The Living Room

with SKY BAR

## Special Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

8,000

前菜の盛り合わせ (ズッキーニのマリネ ホワイトチーズ ミントの香り ズッキーニのフリット サワーオニオンディップ パテドカンパーニュ  
本日の魚のセビーチェ アボカドのフムス) / 本日のスープ フォアグラのポワレと冬瓜のプレゼ  
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 / 愛知県産牛サローインのグリル 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 (ズッキーニのマリネ ホワイトチーズ ミントの香り ズッキーニのフリット サワーオニオンディップ パテドカンパーニュ  
本日の魚のセビーチェ アボカドのフムス) / 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 (ズッキーニのマリネ ホワイトチーズ ミントの香り ズッキーニのフリット サワーオニオンディップ パテドカンパーニュ  
本日の魚のセビーチェ アボカドのフムス) / 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ッタ
- 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 (パテドカンパーニュ、  
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テノイドサラダ
- 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
- Fish carpaccio of the day, served with avocado hummus,  
and fresh tomato and Turkish jalapeño salsa  
本日の魚のカルパッチョ アボカドのフムス  
フレッシュトマトとトルコ産ハラペーニョのサルサ
- 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

- Chef Recommended Today's seafood dish  
シェフおすすめ 本日の魚料理 2,300
- Yellowfin Tuna Grilled Rare with Baba Ganoush of Fresh  
Coriander and Balsamic Vinegar Sauce 2,200  
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
- Today's seafood bouillabaisse made in a tajin, lemongrass accent 3,600  
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
- Deep-fried Japanese Sea Bass and Kanafeh Parcels 2,500  
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
- Grilled seafood plate "fresh fish, shrimp, scallops etc" 2,800  
シーフードグリルプレート"鮮魚、海老、帆立etc"

## Meat

- Atsumi pork spare ribs marinated with honey and black pepper,  
with barbecue sauce 2,500  
蜂蜜と黒胡椒でマリネした渾美うまみ豚スペアリブ バーベキューソース
- Chef Recommended Today's meat dish 2,600  
シェフおすすめ 本日の肉料理
- Australian Beef Sirloin Steak Skordalia Rosemary Butter Sauce 2,800  
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
- Grilled Aichi beef rump, truffle vinegraitte 3,400  
愛知県産牛ランプのグリル トリュフのヴィネグレット
- Grilled Aichi beef sirloin, Japonais sauce 200g 4,800  
愛知県産牛サローインのグリル ジャポネソース 300g 6,500
- Chicken Tagine made with Aichi Kinsodori Chicken,  
Homemade Salt-preserved Lemon, Olives, and Inka no Mazame Potatoes 3,200  
「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

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

- Today's patissier special dessert 1,000  
本日のパティシエ特製デザート
- Crème brulee made with Nagoya Cochin chicken eggs and seasonal fruit 800  
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