

# 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 ココナッツマトカレーソース  
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

<b>Grecque, a greek-style vegetable marinade</b> ギリシャ風野菜のマリネ「グレック」	550
<b>Batata Harra Garlic and Herb Fried Potatoes with sour onion dip</b> ガーリックとハーブ風味のフライドポテト「バタタ ハラ」 サワーオニオンディップ	900
<b>Cured ham leg</b> 原本生ハム	750
<b>Mixed Ceviche with Shrimp, Octopus, Smoked Salmon, and Avocado</b> 小海老、タコ、スモークサーモン、アボカドのセビーチェミクス	1,500
<b>Mediterranean olives marinated with dry tomatoes and anchovies</b> ドライマトとアンチョビでマリネした地中海のオリーブ	800
<b>"French Foie Gras Terrine Dried Turkish Fig Confiture Brioche Toast"</b> フランス産フォアグラのテリーヌ トルコ産ドライイチジクのコンフィチュール ブリオッシュのトースト	1,800
<b>Three Cheeses and Shrimp with raw ham, Nagoya Cochin egg placenta</b> 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	1,000
<b>Pita bread with chickpea hummus dip</b> ひよこ豆のディップ「フムス」とピタブレッド	900
<b>Assorted cheese and dried fruit</b> チーズとドライフルーツの盛り合わせ	1,300
<b>Charcuterie Board (Homemade Pain de Campagne, Iberico Chorizo, Iberico Salami and Mortadella)</b> 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)	2,000

## Appetizer Et Salad

<b>Soup of the Day Made with Seasonal Vegetables</b> 季節の野菜で仕上げた本日のスープ	800
<b>Nagoya Cochin omelette with truffle cream sauce</b> 名古屋コーチンのオムレツ トリュフクリームソース	950
<b>Ajillo with shrimp, octopus, and mushroom</b> 小海老、タコ、キノコのアヒージョ	1,250
<b>Carotenoid salad with red fruits, red vegetables, and feta cheese</b> 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	1,300
<b>Chickpeas fritters(falafel) with tahini and maghreb style fresh vegetable salad</b> 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	1,400
<b>Fish of the Day Carpaccio with Kalamata Olive Tapenade Sauce</b> 本日の魚のカルパッチョ カラマタオリーブのタップナードソース	1,300
<b>Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon</b> ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ	1,500

## Desserts

<b>Premium tiramisù</b> 極上ティラミス	700
<b>Three ice cream assortment</b> アイス3種盛り合わせ	600

## Seafood

<b>Chef Recommended Today's seafood dish</b> シェフおすすめ 本日の魚料理	2,300
<b>Yellowfin Tuna Grilled Rare with Baba Ganoush of Fresh Coriander and Balsamic Vinegar Sauce</b> キハダマグロのレアグリル パバガヌーシュ フレッシュコリアンダー バルサミソース	2,200
<b>Today's seafood bouillabaisse made in a tajin, lemongrass accent</b> 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	3,600
<b>Deep-fried Japanese Sea Bass and Kanafeh Parcels Coconut and Tomato Curry Sauce</b> スズキのカダイフ包み揚げ ココナッツマトカレーソース	2,500
<b>Grilled seafood plate "fresh fish, shrimp, scallops etc"</b> シーフードグリルプレート"鮮魚、海老、帆立etc"	2,800

## Meat

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

## Grains Et Maccheroni

<b>Chef Recommended Today's pasta dish</b> シェフおすすめ 本日のパスタ	1,400
<b>Linguine bolognese made with red miso paste</b> 赤味噌をきかせたボロネーゼ リングイエットイーニ	1,400
<b>Shrimp and broccolo bianco, bottarga, tagliatelle</b> 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
<b>Foie gras poêlé and porcini cream risotto</b> フォアグラのポアレとボルチーニのクリームリゾット	1,500

<b>Today's patissier special dessert</b> 本日のパティシエ特製デザート	1,000
<b>Crème brulee made with Nagoya Cochin chicken eggs and seasonal fruit</b> 名古屋コーチンの卵で作ったクレームブリュレ	800

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