

# 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・カラマタオリーブのタパナードソース・軽く炙った帆立貝のマリネ・レムラードソース・パテドカンパーニュとイチジクのコンフィチュール・フランス産マグレカナルのティエド・フレッシュトマトとハラペーニョのサルサ)/季節の野菜で仕上げた本日のスープと本日のフォアグラ料理  
カナダ産オマール海老と蝦夷アワビのソテー・魚がしバターソース/愛知県産牛サーロインのグリル・辛味大根のアクセントと酢橘の香りを添えて/パティシエ特製本日のデザート

## 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・カラマタオリーブのタパナードソース・軽く炙った帆立貝のマリネ・レムラードソース・パテドカンパーニュとイチジクのコンフィチュール・フランス産マグレカナルのティエド・フレッシュトマトとハラペーニョのサルサ)/季節の野菜で仕上げた本日のスープ  
金目鯛のボワレ・ウーゾの香りを付けたアメリカンソース/イペリコ豚のグリル・赤キャベツと林檎のブレゼ・マスタードソース/パティシエ特製本日のデザート

## 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・カラマタオリーブのタパナードソース・軽く炙った帆立貝のマリネ・ベリーのヴィネグレット・パテドカンパーニュとイチジクのコンフィチュール・フランス産マグレカナルのティエド・フレッシュトマトとハラペーニョのサルサ)  
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/パティシエ特製本日のデザート

## Dips & Snack

Grecque, a greek-style vegetable marinade

ギリシャ風野菜のマリネ「グレック」

550

Batata Harra Garlic and Herb Fried Potatoes with sour onion dip

ガーリックとハーブ風味のフライドポテト「バタタ ハラ」 サワーオンディップ

900

Cured ham leg

原木生ハム

750

Mixed Ceviche with Shrimp, Scallops, Smoked Salmon, and Avocado

小海老、帆立貝、スモークサーモンアボカドのセビーチェミクスト

1,500

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

800

"French Foie Gras Terrine Dried Turkish Fig Confiture Brioche Toast"

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

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

1,000

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

900

Assorted cheese and dried fruit

チーズとドライフルーツの盛り合わせ

1,300

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、イペリコチョリソー、イペリコサラミ、モルタデッラ)

2,000

## Appetizer & Salad

Soup of the Day Made with Seasonal Vegetables

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

800

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

950

Ajillo with shrimp, octopus, and mushroom

小海老、タコ、キノコのアヒージョ

1,250

Carotenoid salad with red fruits, red vegetables, and White cheese

赤い野菜と赤い果実、ホワイトチーズのカロテノイドサラダ

1,300

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

1,400

Fish of the Day Carpaccio with Kalamata Olive Tapenade Sauce

本日の魚のカルパッチョ・カラマタオリーブのタパナードソース

1,300

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

1,500

## Desserts

Chocolate Fondant with Uji Matcha Ice Cream

フォンダンショコラ 宇治抹茶のアイス

1,000

Three ice cream assortment

アイス3種盛り合わせ

600

## Seafood

Chef Recommended Today's seafood dish

シェフおすすめ 本日の魚料理

2,200

Red Bream Poele with Paneed Zucchini and Ouzo-flavored Americaine Sauce

金目鯛のボワレ スズキーニのパンエウーゾの香りを付けたアメリカンソース

2,000

Bouillabaisse Served Tagine-style (Fresh Fish, Lobster, Ezo Abalone, etc.)

タジン鍋で仕上げたブイヤベース(鮮魚、オマール海老、蝦夷アワビetc)

3,600

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 ココナッツトマトカレーソース

2,500

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"

2,800

## Meat

Atsumi pork spare ribs marinated with honey and black pepper, with barbecue sauce

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

2,500

Chef Recommended Today's meat dish

シェフおすすめ 本日の肉料理

2,600

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

2,800

Grilled Iberian Pork, Braised Red Cabbage and Apples, and Mustard Sauce

イペリコ豚のグリル 赤キャベツと林檎のブレゼ マスタードソース

2,800

Grilled Aichi Beef Sirloin Accented

with Spicy Daikon Radish and Sudachi Citrus Flavoring

愛知県産牛サーロインのグリル 辛味大根のアクセントと酢橘の香りを添えて

200g 4,800

300g 6,500

Chicken Tagine made with Aichi Kinsodori Chicken,

Homemade Salt-preserved Lemon, Olives, and Inka no Mazame Potatoes

「チキンタジン」愛知県錦糸鶏、自家製塩レモン、オリーブ、インカのめざめ

3,200

## Grains & Maccheroni

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 リングイエットーニ

1,400

Shrimp and broccolo bianco, bottarga, tagliatelle

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

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

1,500

Today's patissier special dessert

本日のパティシエ特製デザート

1,000

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

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