

The Living Room

with SKY BAR

Seasonal Course

Appetizer + Soup + Seafood + Meat + Dessert

6,000

前菜の盛り合わせ (ノルウェーサーモンのマリネ、パッションフルーツのヴィネグレット / 軽く炙った帆立貝のマリネ、タヒニソースとワサビ醤油、ハモンセラノとロメインレタス、ビーツが入ったレムラードソース / 合鴨とオレンジのテリーヌ) / 季節の野菜で仕上げた本日のスープ、金目鯛のボワレブイヤベース仕立て / USプライム、ハラミと旬野菜のソテー、ローズマリーバターソース / 旬のフルーツを使った本日のデザート

Casual Course

Appetizer + Soup + Seafood or Meat + Dessert

4,500

前菜の盛り合わせ (ノルウェーサーモンのマリネ、パッションフルーツのヴィネグレット / 軽く炙った帆立貝のマリネ、タヒニソースとワサビ醤油、ハモンセラノとロメインレタス、ビーツが入ったレムラードソース / 合鴨とオレンジのテリーヌ) / 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 / 旬のフルーツを使った本日のデザート

Dips & Snack

Grecque, a greek-style vegetable marinade
ギリシャ風野菜のマリネ「グレック」

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」 サワーオニオンディップ

Cured ham leg
原木生ハム

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

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

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

Charcuterie Board (Homemade Pain de Campagne, Iberico Chorizo, and Jamón serrano)
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、ハモンセラノ)

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

Soft Shell Shrimp and Seasonal Vegetable Frit with Coconut Curry Sauce
ソフトシェルシュリンプと季節野菜のフリット、ココナッツカレーソース

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

Marinated Norwegian Salmon with Passion Fruit Vinaigrette
ノルウェーサーモンのマリネ、パッションフルーツのヴィネグレット

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

Chocolate Fondant with Uji Matcha Ice Cream
フォンダンショコラ、宇治抹茶のアイス

Three ice cream assortment
アイス3種盛り合わせ

Seafood

500 Today's Fish Poêle with Paneed Zucchini and Ouzo-flavored Americaine Sauce
本日の魚のボワレ、ズッキーニのパネ、ウーゾの香りを付けたアメリカネソース

2,000

800 Bouillabaisse Served Tagine-style (Fresh Fish, Shrimp, squid, mussels)
タジン鍋で仕上げたブイヤベース (魚、海老、イカ、ムール貝)

2,800

500 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、ババガヌーシュ、フレッシュコリアンダー、バルサミコソース

2,200

1,800

Meat

900 Grilled Australian Lamb Chuck Roll with Tzatziki Sauce and Grilled Lemon
AU産ラムチャックロールのグリル、タジキソースとグリルレモン

2,400

2,000 Grilled US Prime Brisket with Fresh Tomato and Jalapeno Salsa
USプライム、ハラミのグリル、フレッシュトマトとハラペーニョのサルサ

2,900

Grilled Atsumi Pork with Browned Soy Sauce and Balsamic Sauce - Aigre Douce
渥美うまみ豚のグリル、焦がし醤油とバルサミコのソース、エーグルドゥース

2,400

Grains & Maccheroni

800 Chef Recommended Today's pasta dish
シェフおすすめ、本日のパスタ

1,400

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

800 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