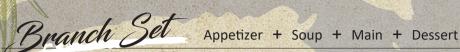
The Living



2,400

前	共	

- ・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
- ・パテドカンパーニュと生ハムのサラダ仕立て

スープ

・本日のスープ

デザート

・パンナコッタ マンゴーソース

メイン

- ・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
- ・本日の魚のポワレーウーゾの香りを付けたアメリケーヌソース
- ·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 +300

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

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

French Foie Gras Terrine Dried Turkish Fig Confiture Brioche Toast

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

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、ハモンセラーノ)

Seafood

800

750

500

1,800

900

2,000

800

Today's Fish Poele with Paneed Zucchini 500

and Ouzo-flavored Americaine Sauce 本日の魚のポワレ ズッキーニのパネ

ウーゾの香りを付けたアメリケーヌソース

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)

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

Charcuterie Board (Homemade Pain de Campagne,

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

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

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

Appetizen Ef 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

1,300 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 1,400

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 1,500

ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ

Grains Et Maccheroni

Chef Recommended Today's pasta dish

シェフおすすめ 本日のパスタ

Linguine bolognese made with red miso paste

赤味噌をきかせたボロネーゼ リングイエッティーニ

1,400

1,400

2,000

2,800

2,200

2,400

2,900

2,400

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

800

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

800

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