

The Living Room

with SKY BAR

Branch Set

Appetizer + Soup + Main + Dessert

2,400

前菜

- ・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

- ・本日の魚のボワレ ウーズの香りを付けたアメリカヌソース

- ・USブライム ハラミのグリル
フレッシュマトとハラペーニョのサルサ +300

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

Today's Fish Poele with Paneed Zucchini
and Ouzo-flavored Americaine Sauce
本日の魚のボワレ ズッキーニのパネ
ウーズの香りを付けたアメリカヌソース

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 パバガヌーシュ
フレッシュコリアンダー バルサミコソース

Meat

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ブライム ハラミのグリル フレッシュ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

Grains& 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

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

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