

THE WEEKDAY / 3,800

平日限定 / Weekdays Only

ASSORTED APPETIZERS

燻製カジキとピオーネ / 戻り鰹のカルパッチョ

Smoked Marlin and Grapes / Bonito Carpaccio

パルマ産生ハムと鶏むね肉のコンフィ / 安納芋のムース

Prosciutto and Chicken Breast Confit / Sweet Potato Mousse

蛸とじゃがいものマリネ / ポットベラとホエー豚のベーコン

Marinated Octopus and Potatoes / Portabella Mushroom and Whey-fed Bacon

SOUP

さつまいも ポタージュスープ

Sweet Potato Potage Soup

PASTA

六甲シャンピニオンのラグー タリオリーニ

Tagliolini Pasta with a Rokko Mushroom Ragout Sauce

MAIN DISH

六穀豚の炭火焼き 根菜のアグロドルチェ

Charcoal Grilled Pork and Root Vegetables

DESSERT

バスク風チーズケーキ

Basque Cheesecake

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.

THE SEASONAL / 6,000

AMUSE

フォアグラ レーズンサンド
Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

京鴨 無花果 パルミジャーノ・レッジャーノ
Duck and Figs with Parmesan Cheese

HOT APPETIZER

甘鯛 ズワイ蟹 秋茄子
Tilefish and Snow Crab with Autumn Eggplant

PASTA

神山椎茸 からすみ 酢橘 スパゲッティーニ
Spaghettini with Shiitake Mushrooms, Karasumi and Sudachi

MAIN DISH

マンガリツァ豚 さつまいも 牛蒡
Mangalitsa Pork with Sweet Potatoes and Burdock

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

栗 ヘーゼルナッツ セミフレッド
Chestnut Semifreddo

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.

ORIENTAL / 10,000

AMUSE

フォアグラマカロン

Foie Gras Macaron

APPETIZER

鮪 ビーツ 夏野菜ペペロナータ

Seared Tuna and Herb Peperonta with Beet Sauce

COLD APPETIZER

アオリイカ 雲丹 海ぶどう カッペリーニ

Chilled Capellini Pasta with Sea Urchin, Squid and Sea Grapes

FISH

オマール海老 帆立貝柱 ヤングコーン

Lobster, Scallops and Baby Corn Fritters

MEAT

黒毛和牛ランイチ サマートリュフ 赤ワインソース

Kuroge Wagyu Rump Roast with Summer Truffles and Red Wine Sauce

PASTA

ポモドーロ スパゲッtone

Spaghettoni Pomodoro

DESSERT

宮崎県産 完熟マンゴーのムース パッションフルーツ

Mango Mousse with Chocolate, Fresh Cut Mangoes and Gelato topped with a Passion Fruit Sauce

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.

A LA CARTE

冷前菜 / COLD APPETIZER

チャイニーズチキンサラダ Chinese Chicken Salad	1,200
オリエンタルニース風サラダ Oriental Nicoise Salad	1,400
季節野菜のバーニャカウダ Seasonal Vegetables Bagna Cauda	1,600
本日の鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio of the Day	1,600
パルマ産生ハムとモッツアレラチーズ 有機ルッコラ Prosciutto, Mozzarella and Organic Arugula	1,800

温前菜 / HOT APPETIZER

フォアグラのソテー ミラノ風焼きリゾット添え Milanese Risotto with Sauteed Foie Gras	2100
香住蟹のオリエンタルカニクリームコロッケ 1p Oriental Creamy Crab Croquette (1p)	800
オリエンタルマッシュルームスープ Oriental Mushroom Soup	800
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	800

パスタ / PASTA

水牛モッツアレラとパルミジャーノのポモドーロ スパゲットーニ Spaghettoni Pomodoro with Buffalo Mozzarella and Parmesan Cheese	1400
龍の卵のカルボナーラ スパゲットーニ Dragon Egg Carbonara	1500
4種チーズのクリームソース パッケリ Paccheri Pasta with 4 Cheese Cream Sauce	1600
香住蟹と本からすみのアーリオ オーリオ スパゲティーニ Kasumi Crab and Bottarga Spaghettoni	1700

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.

A LA CARTE

炭火焼 / CHARCOAL GRILL

本日の鮮魚 Fish of the Day	ask
カナダ産 活オマール海老 Canadian Lobster	6000
六穀豚 Rokkoku Pork	150g / 1800
タスマニア産 仔羊 Tasmanian Lamb	2p / 2400
黒毛和牛 ランプ Kuroge Wagyu Rump Steak	100g / 2800
黒毛和牛 サーロイン Kuroge Wagyu Steak Sirloin	100g / 4500
黒毛和牛 フィレ Kuroge Wagyu Steak Tenderloin	100g / 5000
飛騨牛 サーロイン Hida Beef Steak Sirloin	100g / 8000
神戸牛 サーロイン Kobe Beef Steak Sirloin	100g / 10000

<お好みのg数をお申し付けください>

デザート / DESSERT

栗のセミフレッド Chestnut Semifreddo	800
バスク風チーズケーキ Basque Cheesecake	800
ティラミス Tiramisu	800
アイスクリーム&シャーベット Ice Cream & Sherbet	600

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.