

THE SEASONAL / 6,000

AMUSE

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

COLD APPETIZER

寒鰯 聖護院蕪 柚子
Greater Amberjack with Shogoin Turnips and Yuzu Accent

HOT APPETIZER

白子 パルミジャーノ・レズジャーノ
Cod Milt Fritters

PASTA

香住蟹 九条葱 唐墨 スパゲッティーニ
Spaghettini with Kasumi Snow Crab, Kujo Scallions and Bottarga

MAIN DISH

牛ハラミ 里芋 グラスドビアン
Skirt Steak served with Taro and Glace de Viande

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

洋梨のキャラメルパイ
Caramel Pear Pie

EARLY CHRISTMAS / 10,000

AMUSE

フォアグラマカロン

Foie Gras Macaron

COLD APPETIZER

オマール海老 ビーツ フランボワーズ

Lobster and Beets with a Framboise Sauce

HOT APPETIZER

和牛ブリスケ ペポーゾ ラディッキオ リゾット

Braised Wagyu Brisket with a Chicory Risotto

SOUP

神戸牛 ダブルコンソメ

Kobe Beef Double Consommé Soup

PASTA

水雲丹 ピスタチオ スパゲットーニ

Spaghettoni with Sea Urchin and Pistachios

FISH

河豚 雲子 聖護院蕪

Pufferfish served with Cod Milt and Shogoin Turnips

MEAT

黒毛和牛サーロイン フォンドヴォー ゴルゴンゾーラチーズ

Kuroge Wagyu Sirloin Beef with Gorgonzola Cheese Fond de Veau Sauce

DESSERT

ヴァローナショコラ ブラックベリー バニラジェラート

Valrhona Chocolat with Blackberries and Vanilla Sorbet

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
プロヴァンスサラダ Provencal Salad	1,300
チェリーバレー鴨 温州みかん パルミジャーノ シトラスサラダ Parmesan Cheese and Citrus Salad with Cherry Valley Duck and Unshu Mikan	1,500
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
バ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

サルシッチャ ちりめんキャベツ 蓮根のアラビアータ スパゲッティーニ Lotus Root Arrabiata Spaghettini with Salsiccia and Savoy Cabbage	1200
帆立小柱 はなっこりー いか墨タリオリーニ Squid Ink Tagliolini with Scallops and Hanakori	1400
香住蟹と本からすみのアーリオ オーリオ スパゲッティーニ Kasumi Crab and Bottarga Spaghettini	1700
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

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 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>

メイン / MAIN DISH

鱈のソテー ポルチーニリゾット カチョエペペソース Sautéed Cod with a Porcini Risotto and Cacio e Pepe Sauce	2000
淡路鶏のグラティネ 聖護院蕪 蓮根のカポナータ Awaji Chicken Gratin with Turnips and Lotus Root Caponata	1800
チェリーバレー鴨 無花果 フランボワーズソース Cherry Valley Duck served with a Fig and Framboise Sauce	2200
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み Red Wine Braised Beef Cheeks	2500

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.

A LA CARTE

デザート / DESSERT

洋梨のキャラメルパイ / Caramel Pear Pie	800
バスク風チーズケーキ / Basque Cheesecake	800
クラシックチョコレートケーキ / Classic Chocolate Cake	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

コーヒー・紅茶 / COFFEE and TEA

エスプレッソ / Wエスプレッソ / Espresso / W Espresso	500 / 600
コーヒー / Coffee	650
カフェラテ / Caffè Latte	750
ダージリン / Darjeeling	750
アールグレー / Earl Gray	750
カモミール / Chamomile	800
ペパーミント / Peppermint	800

食後酒 / DIGESTIF

SHERRY

ティオペペ / Tio Pepe	900
ゴンザレス・ビラス・ノエ / Gonzales Byass Noe	1400

GRAPPA

グラッパ・サッシカイヤ / Grappa de Sassicaia	1800
トレ・ソーリ・トレ・バローロ / Tre Soli Tre Grappa di Barolo	2700

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。
Please notify our Staff. All price include tax and are subject to a 10% service charge. Please ask our staff for more details. If you have any form of FOOD ALLERGY.