

THE WEEKDAY / 3,800

平日限定 / Weekdays Only

ASSORTED APPETIZERS

パルマ産生ハム 苺

Prosciutto and Strawberries

人参 オレンジのムース / 鶏むね肉 トンナータソース

Carrots with Orange Mousse / Chicken Breast with Tonnato Sauce

サーモンのハーブマリネ / 芽キャベツ トマトのアンチョビマリネ

Herb-Marinated Salmon / Brussels Sprouts with Tomato Anchovy Marinade

ポークリエット

Pork Rillettes

SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

PASTA

桜海老 ルッコラ イカ墨タリオリーニ

Squid Ink Tagliolini with Cherry Shrimp and Arugula

MAIN DISH

六穀豚 金柑 フォンドボー

Grilled Pork with Kumquat and a Fond de Veau Sauce

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

天使の海老 帆立 うすいえんどう豆 プロシュートパルマ
Angel Shrimp, Scallops, Green Peas and Prosciutto Ham

HOT APPETIZER

アスパラガス 筍 蔕の臺 フォンティーナ
Asparagus, Bamboo Shoots and Butterbur with a Fontina Cheese Sauce

PASTA

ジェノベーゼ きたあかり リングイネ
Linguine alla Genovese with Kitaakari Potatoes

MAIN DISH

和牛ランプ 日向夏 テストゥンアルバローロ
Wagyu Rump Roast served with Hyuga Citrus and a Testun al Barolo Cheese

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

淡路れもん カレボーチョコレート
Awaji Lemon Semifreddo with a Callebaut Chocolate 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.

ORIENTAL / 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 ペポーゼ 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

ポモドーロ パルミジャーノ スパゲットーニ

Spaghettoni Pomodoro

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
ホエー豚 林檎 ミモレットのサラダ Whey-fed Pork, Apples and Mimolette Cheese Salad	1,200
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ァレラチーズ 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

淡路鶏 牛蒡のラグー リガトーニ Rigatoni with Awaji Chicken and a Burdock Ragù	1200
桜海老 ルッコラ イカ墨タリオリーニ Squid Ink Tagliolini with Cherry Shrimp and Arugula	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

サーモンのソテー 九条葱タップナード Butter Sauteed Salmon with a Kujo Scallion Tapenade	1800
淡路鶏のハーブロースト レモンfondヴォー Herb-Roasted Awaji Chicken served with a Fond de Veau Sauce	2000
六穀豚 金柑 フォンドボー Grilled Pork with a Kumquat and Tarragon Sauce	2200

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

淡路れもん カレボーチョコレート / Awaji Lemon Semifreddo with a Callebaut Chocolate Sauce	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
ダーズリン / 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・ソリー・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.