

THE WEEKDAY / 3800

平日限定 / Weekdays Only

ASSORTED APPETIZERS

新玉ねぎのムース 甘エビとディル

Onion Mousse with Sweet Shrimp and Dill

帆立 赤カブ カルパッチョ / ミニトマト バジルコンポート

Scallop and Red Turnip Carpaccio / Mini Tomato and Basil Compote

スナップエンドウ ハーブタルタル / ローストビーフ 卵黄とトリュフ

Snow Peas with a Herb Tartar Sauce / Roast Beef with Raw Egg Yolk and Truffles

パルマ産生ハム 季節のフルーツ

Prosciutto and Seasonal Fruits

SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

PASTA

ブロッコリー からすみ オレキエッテ

Orecchiette with Broccoli and Bottarga

MAIN DISH

ガリシア栗豚 大葉サルサヴェルデ フォンドヴォー

Galician Chestnut Pork with Shiso Salsa Verde and 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 / 6000

AMUSE

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

COLD APPETIZER

炙り鯛 タイラギ貝 淡路玉葱
Seared Sea Bream and Pen Shell Scallops with an Awaji Onion Sauce

HOT APPETIZER

アスパラガス 新牛蒡 そら豆 龍の卵
Prosciutto and Seasonal Vegetables served with a Caper Butter Sauce

PASTA

香住蟹 針生姜 ポモドーロスパゲッティーニ
Spaghettini al Pomodoro with Kasumi Crab and Ginger

MAIN DISH

マンガリツァ豚
Grilled Mangalitsa Pork

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

ブルーベリーのトルタ フロマージュブランソルベ
Bluberry Tart served with a Fromage Blanc 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.

ORIENTAL / 10000

AMUSE

フォアグラマカロン

Foie Gras Macaron

COLD APPETIZER

オマール海老 バジル マンダリンオレンジ

Lobster with Basil and Mandarin Oranges

HOT APPETIZER

ホワイトアスパラガス トリュフ フォンドゥータ

White Asparagus served with Truffles and a Fondue Sauce

PASTA

榮螺 シブレット リングイネ

Linguine with Sazae Shellfish and Chives

FISH

金目鯛 香住蟹 そら豆

Kinmedai with Kasumi Crab and Broad Beans

MEAT

薩摩黒毛和牛

Satsuma Kuroge Wagyu Beef

DESSERT

赤すぐり アーモンド グリーンフルーツ

Redcurrant Berries and Green Fruits with Almonds

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	1200
ホエー豚 ポーチドエッグ シーザーサラダ Caesar Salad with Whey-Fed Pork and a Poached Egg	1200
季節野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda and Seasonal Vegetables	1600
本日の鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio of the Day	1600
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	1800

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 筍 春キャベツ ピッツァイオーラ スパゲッティーニ Spaghettini Pizzaiola with Awaji Chicken, Bamboo Shoots and Spring Cabbage	1200
桜海老 アスパラガス クリーム スパゲッティーニ Creamy Spaghettini with Sakura Shrimp and Asparagus	1300
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 GRILLED

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

<お好みのg数をお申し付けください>

メイン / MAIN DISH

桜鯛のサルティンボッカ 筍 レモンバター Cherry Bass Saltimbocca with Bamboo Shoots and a Lemon Butter	1800
淡路鶏のフリカッセ アスパラガス うるい Awaji Chicken Fricassee with Asparagus and Urui	2000
ガリシア栗豚 大葉サルサヴェルデ フォンドヴォー Galician Chestnut Pork with Shiso Salsa Verde and Fond de Veau 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

ブルーベリーのトルタ フロマージュブランソルベ / Blueberry Tart served with a Fromage Blanc Sorbet	700
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.