

THE WEEKDAY / 3800

平日限定 / Weekdays Only

ASSORTED APPETIZERS

鮮魚のカルパッチョ レモンヴィネグレット

Fish Carpaccio with a Lemon Vinaigrette

パルマプロシュート マンゴー / ミニトマトのバジルコンポート

Prosciutto and Mango / Tomato Basil Compote

炙り牛タルタル / ホエー豚ベーコンのキッシュ

Beef Tartare / Whey-fed Pork Quiche

夏野菜 バーニャカウダ

Bagna Cauda with Seasonal Vegetables

SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

PASTA

大葉 花穂紫蘇のジェノヴェーゼ フジッリ

Fusilli Shiso Genovese

MAIN DISH

ガリシア栗豚 カポナータ ビガラードソース

Galacian Chestnut Pork served with Caponata and a Bigarade 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

A LA CARTE

アミューズ / AMUSE

フォアグラレーズンサンド 600
Foie Gras Raisin Sandwich

冷前菜 / COLD APPETIZER

チャイニーズチキンサラダ 1200
Chinese Chicken Salad

有機ルッコラ シトラスサラダ 1000
Arugula Salad with Prosciutto and Oranges

季節野菜のバーニャカウダ 1600
Bagna Cauda and Seasonal Vegetables

本日の鮮魚のカルパッチョ 1600
Fresh Fish Carpaccio of the Day

バルマ産生ハムとモッツァレラチーズ 有機ルッコラ 1800
Prosciutto, Mozzarella and Organic Arugula

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 2100
Milanese Risotto with Sauteed Foie Gras

香住蟹のオリエンタルカニクリームコロッケ 1p 800
Oriental Creamy Crab Croquette (1p)

オリエンタルマッシュルームスープ 800
Oriental Mushroom Soup

オニオングラタンスープ 800
Onion Gratin Soup

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

パスタ / PASTA

ポモドーロ スパゲッティーニ Spaghettini al Pomodoro	1600
大葉 花穂紫蘇のジェノヴェーゼ フジッリ Fusilli Shiso Genovese	1200
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
ナポリ ジェノヴェーゼ リガトーニ Rigatoni alla Genovese	1200

炭火焼 / CHARCOAL GRILLED <お好みの g 数をお申し付けください>

本日の鮮魚 Fish of the Day	ask
カナダ産 活オマール海老 Canadian Lobster	6000
ガリシア栗豚 Galacian Chestnut 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
飛驒牛 サーロイン Hida Beef Steak Sirloin	100g / 8000

メイン / MAIN DISH

カジキマグロのグリル ズッキーニ トマトタップナードソース Grilled Marlin served with Zucchini and a Tomato Tapenade Sauce	2200
淡路鶏 夏野菜のペペロナータ デュカスパイス Awaji Chicken with a Summer Vegetable Peperonata served with Dukkah Spice	2000
マンガリツァ豚 フォンドボー タスマニアマスタード Grilled Mangalitsa Pork	2500

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 / Bluberry 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.