

THE CHEF / 2,800

ASSORTED APPETIZERS

戻り鰹のカルパッチョ / パルマ産生ハムと鶏むね肉のコンフィ
Bonito Carpaccio / Prosciutto and Chicken Breast Confit

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

安納芋のムース
Sweet Potato Mousse

PASTA

六甲シャンピニオンのラゲー 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

お好きなデザートを一皿
Choice Of Dessert

パン / コーヒー or 紅茶
Bread / Coffee or Tea

THE CLASSIC / 1,900

APPETIZER

ホエー豚 林檎 胡桃のインサラータ
Whey-fed Pork Salad with Apples and Walnuts

CHOICE OF PASTA or MAIN DISH

下記より好きな料理を一皿お選びください。

秋刀魚 秋茄子 大葉のポモドーロ スパゲティーニ
Sphagettini Pomodoro with Pacific Saury, Autumn Eggplant and Shiso

パンチェッタ 茸のクリームソース スパゲティーニ
Creamy Mushroom Spaghettini with Pancetta

カンパチの炭火焼き クスクスのサラダ 熟成バルサミコ +500yen
Charcoal Grilled Greater Amberjack served with Couscous and an aged Balsamic Sauce (Add 500yen)

淡路鶏 茸 バターナッツのロースト フォンドゥータソース +500yen
Awaji Chicken, Mushrooms and Roasted Butternut Squash served with a Parmesan Fondue Sauce (Add 500yen)

黒毛和牛サーロインの炭火焼き +3500yen
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Sirloin (Add 3500yen)

DESSERT

好きなデザートを一皿
Choice Of Dessert

パン / コーヒー or 紅茶
Bread / Coffee or Tea

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.

CHOICE OF DESSERT

洋梨のヴェリーヌ
Pear Verrine

モンブランシュュー
Mont Blanc Choux

バスク風チーズケーキ
Basque Cheesecake

ティラミス
Tiramisu

アイスクリーム&シャーベット盛り合わせ
Assorted Ice Cream and Sorbet

A LA CARTE

オリエンタルマッシュルームスープ 700
Oriental Mushroom Soup

香住蟹のオリエンタルクリームコロケ 1p 800
Oriental Creamy Crab Croquette 1p

オリエンタルビーフカレー (サラダ付) 3,200
Oriental Beef Curry (with Salad)

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.