

# THE CHEF / 2,800

## ASSORTED APPETIZERS

燻製カジキとピオーネ / パルマ産生ハムと鶏むね肉のコンフィ  
Smoked Marlin and Grapes / 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ッケ 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.