

LUNCH TIME PAIRING

金柑 × 生姜 × レモングラス / 800
Kumquat × Ginger × Lemongrass

甘みのある旬の金柑をはちみつでマリネし、生姜とレモングラスで爽やかに仕上げました

オリエンタルレモネード / Oriental Lemonade 800

兵庫の花畑から蜂が採取した 100% 純粋蜂蜜を使用しています。
しゅわっとした大人のレモネードです。

オリエンタルビューティー / Oriental Beautea 850

煎茶をベースにマルバフラワーとジャスミンをブレンドしたオリジナルのフレーバーティー。
やさしい煎茶の甘みとエキゾチックな香りをお楽しみください。

ジンジャービアー / Ginger Beer 900

無添加にこだわり、最高品質の自然の原材料を使用しているノンアルコールの飲料水です。

PREMIUM JUICE

国産無添加ジュース / Japanese Natural Juice 800

林檎 / Apple 洋梨 / La France 桃 / Peach

SOFT DRINK

ブラッドオレンジ / マンゴー / グアバ / ジンジャーエール etc... 650
Blood Orange / Mango / Guava / Ginger Ale etc...

黒ウーロン茶 / Kuro-Oolong 750

NON-ALCOHOLIC WINE "Vin Free"

Glass / Bottle

ノンアルコール ワイン "ヴァンフリー" / Vin Free 900 / 3500

白 / White - ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ / Sauvignon Blanc, Chardonnay

赤 / Red - カベルネ・ソーヴィニヨン / Carbernet Sauvignon

MINERAL WATER

アクアパナ / Acqua Panna 1000ml 1000

サン・ペレグリーノ / San Pellegrino 1000ml 1000

SPARKLING

アストリア・カーサ・スプマンテ・ブリュット Glass 800 / Bottle 5,000
Astoria Casa Spumante Brut / Veneto / Glera

ニコラ・フィアット・ブリュット・レゼルヴ Glass 1,300 / Bottle 10,000
Nicolas Feuillatte Brut Reserve / Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

WHITE WINE

Glass 120ml / Carafe 375ml

キャサリン・ヒルズ・シャルドネ 800 / 2,000
Katherine Hills Chardonnay / Australia / Chardonnay

フーグル・グリュナー・フェルトリーナー・クラシック 1,000 / 3,000
Hugl Gruner Veltliner Classic / Austria / Gruner Veltliner

ポール・クルーバー・ソーヴィニヨン・ブラン 1,200 / 3,500
Paul Cluver Sauvignon Blanc / South Africa / Sauvignon Blanc

クズマーノ・ヤレ 1,400 / 4,000
Cusumano Jale / Sicilia / Chardonnay

RED WINE

Glass 120ml / Carafe 375ml

ビーコン・ヒル・シラーズ 900 / 2,800
Beacon Hill Shiraz / Australia / Shiraz

エラスリス・ピノ・ノワール 1,000 / 3,000
Errazuriz Pinot Noir / Chile / Pinot Noir

ボーグル・ヴィンヤーズ・メルロー 1,200 / 3,600
Bogle Vineyards Merlot / California / Merlot

モンテヴェトラノー・コアレ・ロッソ 1,500 / 4,500
Montevertrano Core Rosso / Campania / Aglianico

SANGRIA

850

自家製オリエンタル サングリア / Oriental Sangria Non Alcohol : 800

BEER

Small / Regular

サントリー プレミアムモルツ / Suntory Premium Malt's 550 / 800

サントリーオールフリー / Suntory All-Free (Non-Alcoholic) 800

表示価格(税込)に別途10%のサービス料を頂戴いたします。All price include tax and are subject to a 10% service charge.

THE CHEF / 2,800

ASSORTED APPETIZERS

燻製カジキと温州みかん / 聖護院燕のムース
Smoked Marlin and Tangerines / Turnip Mousse

チェリーバレー鴨と牛蒡 / バーニャカウダ
Cherry Valley Duck and Burdock / Bagna Cauda

鳴門金時とレーズンクリーム
Naruto Kintoki Potatoes and Raisin Cream

PASTA

帆立小柱 はなっこりー いか墨タリオリーニ
Squid Ink Tagliolini with Scallops and Hanakori

MAIN DISH

六穀豚の炭火焼き トリュフマッシュポテト フォンドヴォー
Charcoal Grilled Pork served with Truffled Mashed Potatoes and Fond de Veau Sauce

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

燻製カジキ 金美人参 温州みかんのサラダ
Smoked Marlin, Carrots and Tangerine Salad

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。

サルシッチャ ちりめんキャベツ 蓮根のアラビアータ スパゲッティーニ
Lotus Root Arrabiata Spaghettini with Salsiccia and Savoy Cabbage

海老のクリームソース 小蕪 スパゲティーニ
Spaghettini with Shrimp and Baby Turnips in a Cream Sauce

鱈のソテー ポルチーニリゾット カチョエペペソース +500yen
Sautéed Cod with a Porcini Risotto and Cacio e Pepe Sauce (Add 500yen)

淡路鶏のグラティネ 聖護院蕪 蓮根のカポナータ +500yen
Awaji Chicken Gratin with Turnips and Lotus Root Caponata (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

THE SEASONAL / 6,000

AMUSE

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

COLD APPETIZER

寒鱈 聖護院蕪 柚子
Greater Amberjack with Shogoin Turnips and Yuzu Accent

HOT APPETIZER

白子 パルミジャーノ・レズジャーノ
Cod Milt Fritters

PASTA

香住蟹 九条葱 唐墨 スパゲッティーニ
Spaghettini with Kasumi Snow Crab, Kujo Scallions and Bottarga

MAIN DISH

牛ハラミ 里芋 グラスドビアン
Skirt Steak served with Taro and Glace de Viande

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

洋梨のキャラメルパイ
Caramel Pear Pie

CHOICE OF DESSERT

赤い果実とローズヒップのヴェリーヌ
Marinated Red Fruits and Rose Hip Verrine

アップルパイ
Apple Pie

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 Oriental Mushroom Soup	700
香住蟹のオリエンタルクリームコロケ 1p Oriental Creamy Crab Croquette 1p	800
オリエンタルビーフカレー (サラダ付) Oriental Beef Curry (with Salad)	3,200

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.