

# THE CHEF / 2,800

## ASSORTED APPETIZERS

パルマ産生ハム 苺  
Prosciutto and Strawberries

人参 オレンジのムース / 鶏むね肉 トンナータソース  
Carrots with Orange Mousse / Chicken Breast with Tonnato Sauce

サーモン ハーブマリネ / 芽キャベツ トマトのアンチョビマリネ  
Herb-Marinated Salmon / Brussels Sprouts with Tomato Anchovy Marinade

## PASTA

桜海老 ルッコラ イカ墨タリオリーニ  
Squid Ink Tagliolini with Cherry Shrimp and Arugula

## MAIN DISH

六穀豚 金柑 フォンドボー  
Grilled Pork with Kumquat and a 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

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 CLASSIC / 1,900

---

## APPETIZER

---

ホエー豚 林檎 ミモレットのサラダ  
Whey-fed Pork, Apples and Mimolette Cheese 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。

淡路鶏 牛蒡のラグー リガトーニ  
Rigatoni with Awaji Chicken and a Burdock Ragu

鮪テール オレンジモリーカ スパゲティーニ  
Spaghettini with Tuna Tail and Orange Breadcrumbs

サーモンのソテー 九条葱タップナード +500yen  
Butter Sauteed Salmon with a Kujo Scallion Tapenade ( Add 500yen )

淡路鶏のハーブロースト レモンfondヴォー +500yen  
Herb-Roasted Awaji Chicken served with a Fond de Veau 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

天使の海老 帆立 うすいえんどう豆 プロシュートパルマ

Angel Shrimp, Scallops, Green Peas and Prosciutto Ham

## HOT APPETIZER

アスパラガス 筍 露の臺 フォンティーナ

Asparagus, Bamboo Shoots and Butterbur with a Fontina Cheese Sauce

## PASTA

ジェノベーゼ きたあかり リングイネ

Linguine alla Genovese with Kitaakari Potatoes

## MAIN DISH

和牛ランプ 日向夏 テストゥンアルバローロ

Wagyu Rump Roast served with Hyuga Citrus and a Testun al Barolo Cheese

## SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

## DESSERT

淡路れもん カレボーチョコレート

Awaji Lemon Semifreddo with a Callebaut Chocolate Sauce

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

ショートケーキ  
Shortcake

レモンタルト  
Lemon Tart

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.