

THE WEEKDAY

1500

Weekdays Only / 平日限定

APPETIZER

Kobe Pork and Grated Carrots with Ricotta Salata Cheese and Citrus Salad
神戸ポーク キャロットラペ リコッタサラータのシトラスサラダ

CHOICE OF PASTA or MAIN DISH

下記よりお好きな料理を一皿をお選びください

Spaghettini with Sweet Pork and Burdock Tomato Sauce
ドルチェポーク 新牛蒡のトマトソース スパゲティーニ

Spaghettini with Horse Mackerel and Light Fennel Ragu
鱈 フェネルの軽いラグー スパゲティーニ

Charcoal Grilled Marlin with Summer Vegetable Caponata
カジキマグロの炭火焼き 夏野菜のカポナータ +500yen

Roasted Awaji Chicken Thighs with Ravigote Sauce
淡路鶏もも肉のロースト ラビゴットソース +500yen

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

Bread / Coffee or Tea

パン / コーヒー or 紅茶

■ +400yen で下記デザートもお楽しみいただけます ■

Amanatsu Citrus Semifreddo / Melon Shortcake
甘夏みかんのセミフレッド / メロンのショートケーキ

Tiramisu / Profiterole
ティラミス / プロフィットロール

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

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

Before placing your order, inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

THE CLASSIC

1900

APPETIZER

Kobe Pork and Grated Carrots with Ricotta Salata Cheese and Citrus Salad
神戸ポーク キャロットラペ リコッタサラータのシトラスサラダ

CHOICE OF PASTA or MAIN DISH

下記より好きな料理を一皿をお選びください

Spaghettini with Sweet Pork and Burdock Tomato Sauce
トルチェポーク 新牛蒡のトマトソース スパゲティーニ

Spaghettini with Horse Mackerel and Light Fennel Ragu
鯷 フェネルの軽いラグー スパゲティーニ

Charcoal Grilled Marlin with Summer Vegetable Caponata
カジキマグロの炭火焼き 夏野菜のカポナータ +500yen

Roasted Awaji Chicken Thighs with Ravigote Sauce
淡路鶏もも肉のロースト ラビゴットソース +500yen

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

CHOICE OF DESSERT

好きなデザートを一皿

Bread / Coffee or Tea
パン / コーヒー or 紅茶

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

Before placing your order, inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

THE CHEF

2800

ASSORTED APPETIZERS

Fresh Fish Carpaccio / Bagna Cauda / Pumpkin Mousse
鮮魚のカルパッチョ / バーニャカウダ / 南瓜のムース

Awaji Chicken Fritter / Shrimp and Beets Tartare
淡路鶏のコッパフリット / 海老とビーツのタルタル

PASTA

Fusilli with Perilla, Inca no Mezame Potatoes and Shiso Genovese Sauce
大葉 インカの目覚め 花穂紫蘇 ジェノベーゼ フジッリ

MAIN DISH

Charcoal Grilled Itoshima Pork Shoulder with Stewed White Beans and 'Nduja
糸島豚肩ロースの炭火焼き 白いんげん豆とントウイヤの煮込み

CHOICE OF DESSERT

お好きなデザートを一皿

Bread / Coffee or Tea
パン / コーヒー or 紅茶

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

Before placing your order, inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

THE SEASONAL 6000

AMUSE

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

COLD APPETIZER

White Trevally, Fennel and Dekopon
縞鯨 ういきょう デコポン

HOT APPETIZER

Duck filled Manganji Peppers over Caponata
万願寺唐辛子 鴨 カポナータ

PASTA

Spaghetti with Orient Clams, Bottarga and Japanese Parsley
蛤 ボツタルガ 芹 スパゲッティ

MAIN DISH

Veal Cutlet with Tomato Salsa and Tasmanian Mustard
仔牛カツレツ トマトサルサ タスマニアマスタード

SIGNATURE DISH

Oriental Curry
オリエンタルカレー

DESSERT

Vanilla Gelato with Summer Orange and Rosemary
日向夏 ローズマリー バニラジェラート

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

Before placing your order, inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

CHOICE OF DESSERT

Amanatsu Citrus Semifreddo
甘夏みかんのセミフレッド

Melon Shortcake
メロンのショートケーキ

Tiramisu
ティラミス

Profiterole
プロフィットロール

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

A LA CARTE

Oriental Mushroom Soup オリエンタルマッシュルームスープ	700
Oriental Creamy Crab Croquette 1p 香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ 1p	800
Oriental Beef Curry (with Salad) オリエンタルビーフカレー (サラダ付)	3200

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

Before placing your order, inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。