

THE WEEKDAY / 3800

Weekdays Only / 平日限定

APPETIZER

Speck Ham and Eggplant with Mimolette and Parmesan Cheese

スペックハム 茄子 ミモレット パルミジャーノ

SOUP

Oriental Mushroom Soup

オリエンタルマッシュルームスープ

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

DESSERT

Marinated Yellow Fruits Vacherin Glacé

黄色いフルーツのヴァシュラングラッセ

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 デコボン

HOT APPETIZER

Duck filled Manganji Peppers over Caponata
万願寺唐辛子 鴨 カボナータ

PASTA

Spaghetti with Orient Clams, Bottarga and Japanese Parsley
蛤 ボッタルガ 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。

ORIENTAL / 10000

AMUSE

Foie Gras Macaron
フオアグラマカロン

COLD APPETIZER

Conger Eel, Quinoa and Caviar with Aged Balsamic Sauce
伝助穴子 キヌア キャビア 熟成バルサミコ

HOT APPETIZER

Kasumi Crab and Inca no Mezame Potatoes with Parmesan Cheese
香住蟹 インカの目覚め パルミジャーノ

PASTA

Spaghettini with Squid Ragu
真いかのラグー スパゲットーニ

FISH

Lobster with Turnip and Zucchini
オマール海老 蕪 ズッキーニ

MEAT

Kuroge Wagyu Rump with Summer Truffles and Fonduta Sauce
黒毛和牛ランイチ フォントウータ サマートリュフ

DESSERT

Dark Cherry Pie with Vanilla Gelato
ダークチェリーパイ 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。

A LA CARTE

COLD APPETIZER 冷前菜

Chinese Chicken Salad チャイニーズチキンサラダ	1200
Oriental Nicoise Salad オリエンタルニース風サラダ	1400
Seasonal Vegetables Bagna Cauda 季節野菜のバーニャカウダ	1600
Fresh Fish Carpaccio of the Day 本日の鮮魚のカルパッチョ	1600
Prosciutto, Mozzarella and Organic Arugula パルマ産生ハムとモッツアレラチーズ 有機ルッコラ	1800

HOT APPETIZER 温前菜

Milanese Risotto with Sautéed Foie Gras フォアグラのソテー ミラノ風焼きリゾット添え	2100
Oriental Creamy Crab Croquette (1p) 香住蟹のオリエンタルカニクリームコロッケ 1p	800
Oriental Mushroom Soup オリエンタルマッシュルームスープ	800
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	800

PASTA パスタ

Spaghettoni Pomodoro with Buffalo Mozzarella and Parmesan Cheese 水牛モッツアレラとパルミジャーノのボモドーロ スパゲットーニ	1400
Dragon Egg Carbonara 龍の卵のカルボナーラ スパゲットーニ	1500
Paccheri Pasta with 4 Cheese Cream Sauce 4種チーズのクリームソース パッケリ	1600
Kasumi Crab and Bottarga Spaghettini 香住蟹と本からすみのアーリオ オーリオ スパゲティーニ	1700

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。

A LA CARTE

CHARCOAL GRILL 炭火焼

Fish of the Day 本日の鮮魚	ask
Canadian Lobster カナダ産 活オマール海老	6000
Kobe Pork 兵庫県産 神戸ポーク	150g / 1800
Tasmanian Lamb タスマニア産 仔羊	2p / 2400
Kuroge Wagyu Rump Steak 黒毛和牛 ランプ	100g / 2800
Kuroge Wagyu Steak Sirloin 黒毛和牛 サーロイン	100g / 4500
Kuroge Wagyu Steak Tenderloin 黒毛和牛 ファイル	100g / 5000
Hida Beef Steak Sirloin 飛騨牛 サーロイン	100g / 8000
Kobe Beef Steak Sirloin 神戸牛 サーロイン	100g / 10000

< お好みのg数をお申し付けください >

DESSERT デザート

Vanilla Gelato with Summer Orange and Rosemary 日向夏 ローズマリー バニラジェラート	700
Marinated Yellow Fruits Vacherin Glacé 黄色いフルーツのヴァンシュラングラッセ	800
Tiramisu ティラミス	800
Ice Cream & Sherbet アイスクリーム&シャーベット	600

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。