

THE WEEKDAY / 3800

平日限定 / Weekdays Only

ASSORTED APPETIZERS

香住蟹と根セロリ / 白人参のムース
Kasumi Crab and Celeriac / White Carrot Mousse

イベリコ豚のインボルティニー
Iberico Pork Involtini

スモークサーモン アボカドタルタル
Smoked Salmon with Avocado Tartar Sauce

安納芋のニョッキ / 生ハムと苺 バルサミソース
Sweet Potato Gnocchi / Ham and Strawberries with a Balsamic Sauce

SOUP

オリエンタルマッシュルームスープ
Oriental Mushroom Soup

PASTA

鱈 菜の花 唐墨 スパゲッティニー
Spaghettini with Cod, Karasumi and Nanohana

MAIN DISH

テルエル豚 龍の卵 アフミカータソース
Teruel Pork with a Raw Egg served with an Affumicata Sauce

DESSERT

オリエンタルチーズケーキ
Oriental Cheesecake

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 / 6000

AMUSE

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

COLD APPETIZER

蔵尾ポーク モッツァレラ フランボワーズ
Kurao Pork with Mozzarella and a Framboise Sauce

HOT APPETIZER

香住蟹 龍の卵 百合根
Kasumi Crab and Lily Root Gratin

PASTA

明石蛸 ホワイトセロリ イカ墨タリオリーニ
Squid Ink Tagliolini Pasta with Akashi Octopus and White Celery

MEAT

バベットステーキ ボルドレーズ
Bavette Steak with a Bordelaise Sauce

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

ショコラブラン デコポン アールグレイ
White Chocolate, Dekopon and Earl Grey Crumble

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.

ORIENTAL / 10000

AMUSE

フォアグラマカロン

Foie Gras Macaron

COLD APPETIZER

金目鯛 雲丹 蕾菜

Kinmedai, Sea Urchin and Tsubomina with a Ravigote Sauce

HOT APPETIZER

車海老 黒胡椒 真菰筍 春巻き

Japanese Tiger Prawn, Black Pepper and Bamboo Shoots Spring Roll

PASTA

ホロホロ鶏 トリュフ タリオリーニ

Tagliolini Pasta with a Guinea Fowl Ragù and Truffles

FISH

甘鯛 百合根 蓮根

Tilefish with a Lotus Root and Lily Bulb Fritter

MEAT

黒毛和牛サーロイン 清見オレンジ モデナ産バルサミコ

Kuroge Wagyu Sirloin Beef with a Kiyomi Orange and Modena Balsamico Sauce

DESSERT

女峰 フロマージュブラン ジャスミン

Nyoho Strawberry Fromage Blanc with a Jasmine Essence

A LA CARTE

アミューズ / AMUSE

フォアグラレーズンサンド 600
Foie Gras Raisin Sandwich

冷前菜 / COLD APPETIZER

季節野菜のバーニャカウダ 1600
Bagna Cauda and Seasonal Vegetables

バルマ産生ハム ブッラータチーズ セルバチコ 1800
Prosciutto, Burrata Cheese and Fresh Arugula

本日鮮魚のカルパッチョ 1600
Fresh Fish Carpaccio of the Day

チャイニーズチキンサラダ 1200
Chinese Chicken Salad

蔵尾ポーク プロシュートコット 1500
Kurao Pork Prosciutto Cotto

温前菜 / HOT APPETIZER

フォアグラのソテー ミラノ風焼きリゾット添え 2100
Milanese Risotto with Sauteed Foie Gras

香住蟹のオリエンタルカニクリームコロッケ 1p 800
Oriental Creamy Crab Croquette (1p)

オリエンタルマッシュルームスープ 800
Oriental Mushroom Soup

オニオングラタンスープ 800
Onion Gratin Soup

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.

A LA CARTE

パスタ / PASTA

香住蟹 本からすみのアーリオ オーリオ スパゲティーニ Kasumi Crab and Bottarga Spaghettini	1700
ポモドーロ スパゲッティーニ Spaghettoni al Pomodoro	1600
鶏肉のラグー 聖護院蕪 トマトスパゲッティーニ Spaghettini with a Shogoin Turnip and Chicken Ragù	1300
海老と青海苔 クリームソース イカ墨 タリオリーニ Tagliolini with Shrimp and Seaweed in a Cream Sauce	1400

炭火焼 / CHARCOAL GRILLED <お好みのg数をお申し付けください>

本日の鮮魚 / Fish of the Day	ask
カナダ産 活オマール海老 / Canadian Lobster	6000
テルエル豚 / Teruel Pork	150g / 2200~
タスマニア産 仔羊 / Tasmanian Lamb	2p / 2400
黒毛和牛 サーロイン / Kuroge Wagyu Steak Sirloin	100g / 4500
黒毛和牛 フィレ / Kuroge Wagyu Steak Tenderloin	100g / 5000
飛騨牛 サーロイン / Hida Beef Steak Sirloin	100g / 8000
神戸牛 / Kobe Beef	100g / 13000

メイン / MAIN DISH

スズキのロースト サルサヴェルデ Roasted Japanese Sea Bass with a Salsa Verde Sauce	2200
淡路鶏 カシューナッツ焦がしバターソース Awaji Chicken served with a Cashew Browned Butter Sauce	2200

A LA CARTE

デザート / DESSERT

ショコラブラン デコポン アールグレイ / White Chocolate, Dekopon and Earl Grey Crumble	800
オリエンタルチーズケーキ / Oriental Cheesecake	800
クラシックチョコレートケーキ / Classic Chocolate Cake	800
ティラミス / Tiramisu	800
アイスクリーム&シャーベット / Ice Cream & Sherbet	600

コーヒー・紅茶 / COFFEE and TEA

エスプレッソ / Wエスプレッソ / Espresso / W Espresso	500 / 600
コーヒー / Coffee	650
カフェラテ / Caffè Latte	750
ダーズリン / Darjeeling	750
アールグレイ / Earl Gray	750
カモミール / Chamomile	800
ペパーミント / Peppermint	800

食後酒 / DIGESTIF

SHERRY

ティオペペ / Tio Pepe	900
ゴンザレス・ビラス・ノエ / Gonzales Byass Noe	1400

GRAPPA

グラッパ・サッシカイヤ / Grappa de Sassicaia	1800
トレ・ソーリ・トレ・バローロ / Tre Soli Tre Grappa di Barolo	2700

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。
Please notify our Staff. All price include tax and are subject to a 10% service charge. Please ask our staff for more details. If you have any form of FOOD ALLERGY.