

THE WEEKDAY / 3800

平日限定 / Weekdays Only

ASSORTED APPETIZERS

炙り鯛と葉わさびのカルパッチョ

Seared Sea Bream and Wasabi Carpaccio

チーズブリュレ / 淡路鶏 パーチ・ディ・ダーマ

Cheese Brulee / Awaji Chicken Baci di Dama

新じゃがいものトルティーノ / 帆立のインサラータ

Potato Tortino / Japanese Scallop Salad

生ハム 苺バルサミソース

Ham and Strawberries with a Balsamic Sauce

SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

PASTA

蛸烏賊 ズッキーニ イカ墨タリオリーニ

Squid Ink Tagliolini with Firefly Squid with Zucchini

MAIN DISH

ガリシア豚 日向夏 フォンドヴォー

Galician Pork and Hyuganatsu with a Fond de Veau 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

縞鯨 ホタルイカ フェンネル 文旦
White Trevally and Firefly Squid with Fennel and Pomelo

HOT APPETIZER

筍 龍の卵 ペコリーノロマーノ
Bamboo Shoots with a Raw Egg and Pecorino Romano Cheese

PASTA

桜海老 空豆 タリオリーニ
Tagliolini Pasta with Sakura Shrimp and Broad Beans

MEAT

蔵尾ポーク 淡路玉葱 有馬山椒
Kuroa Pork with Awaji Onions and Arima Sansho Pepper

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

グリオットチェリー ピスタチオ リコッタチーズ
Griotte Cherries with Pistachio and Ricotta Cheese

ORIENTAL / 10000

AMUSE

フォアグラマカロン

Foie Gras Macaron

桜海老 淡路島産新玉葱

Sakura Shrimp and Awaji Onions

COLD APPETIZER

京鴨 木の芽 西京味噌

Duck with a Saikyo Miso and Japanese Pepper Buds

HOT APPETIZER

伝助穴子 モデナ産バルサミコ

Conger Eel with a Modena Balsamic Vinegar

PASTA

ポモドーロ スパゲッティーニ

Spaghettini Pomodoro

FISH

真鯛 帆立貝柱 山葵

Red Sea Bream with Scallops served with Wasabi

MEAT

黒毛和牛 龍の卵 生七味

Kuroge Wagyu Beef with a Raw Egg and Blended Pepper Medley

DESSERT

ブラッドオレンジ フロマージュブラン アールグレイ

Blood Orange Sorbet over an Earl Grey Cream and Fromage Blanc Meringue

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

パルマ産生ハム 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

温前菜 / HOT APPETIZER

ホタルイカとグリーンアスパラガスのバスク風 1800
Basque Style Firefly Squid and Green Asparagus

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)

マッシュルームスープ 800
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 Spaghettini with Kasumi Crab and Bottarga	1700
ポモドーロ スパゲットーニ Spaghettoni al Pomodoro	1600
ホエー豚と龍の卵 カルボナーラ スパゲットーニ Spaghettoni Carbonara with Whey Fed Pork and a Raw Egg	1300
蛸烏賊 ズッキーニ イカ墨タリオリーニ Squid Ink Tagliolini with Firefly Squid with Zucchini	1400
北海道産生雲丹のスパゲッティーニ Spaghettini with Hokkaido Sea Urchin	2500

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	100g / 2000
カナダ産 活オマール海老 / Canadian Lobster	6000
蔵尾ポーク / Kurao Pork	150g / 2500~
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

真鯛 天使の海老 ブイヤベース Red Sea Bream and Angel Prawn Bouillabaisse	2200
淡路鶏 グリーンアスパラガス ミラネーゼ Awaji Chicken and Green Asparagus Milanese	2200

A LA CARTE

デザート / DESSERT

グリオットチェリー カッサータシチリアーナ / Griotte Cherries with Pistachio and Ricotta Cheese	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
アールグレー / 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.