

# THE WEEKDAY / 3800

平日限定 / Weekdays Only

## ASSORTED APPETIZERS

フロマージュブラン オレンジとライム / タコとジャガイモのガリシア風

Fromage Blanc with Orange and Lime / Galician Style Octopus and Potatoes

鯛のカルパッチョ ソイジンジャーソース / トマトとモッツァレラのブルスケッタ

Sea Bream Carpaccio with a Soy-Ginger Sauce / Tomato and Mozzarella Bruschetta

そら豆のコロケ ペコリーノチーズ / バーニャフレdda

Broad Bean and Pecorino Croquette / Bagna Freida

## SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

## PASTA

初鰹 フェンネル トマトスパゲッティーニ

Tomato Spaghettini with Skipjack Tuna and Fennel

## MAIN DISH

ガリシア豚のソテー タスマニア産マスタード

Galician Style Sautéed Pork served with Tasmanian Grain Mustard

## 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

イサキ 水茄子 トマトクーリー

Isaki, Eggplant and Tomato Coulis Carpaccio

## HOT APPETIZER

稚鮎 ジェノベーゼ

Young Sweetfish Fritter Genovese

## PASTA

鱧 万願寺唐辛子 スパゲッティーニ

Spaghettini with Pike Conger and Manganji Peppers

## MEAT

京鴨 ズッキーニ モスカート

Roasted Duck with Zucchini and Muscat Grapes

## SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

## DESSERT

アンデスメロン ココナッツ エルダーフラワー

Andes Melon and Sorbet with Coconut and Elderflower

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

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

ホワイトアスパラガスのミラネーゼ 1600  
White Asparagus Milanese

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 スパゲッティーニ Spaghettoni al Pomodoro	1600
淡路鶏 レモンクリーム タリオリーニ Lemon Cream Tagliolini with Awaji Chicken	1400
初鱈 フェンネル トマトスパゲッティーニ Tomato Spaghettini with Skipjack Tuna and Fennel	1500
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
ガリシア豚 / Galician 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

真鯛のグリル 青海苔 バターソース Grilled Red Sea Bream served with a Butter Seaweed Sauce	2200
淡路鶏 ローマ風カチャトーラ Roman-Style Awaji Chicken Cacciatore	2200

# A LA CARTE

## デザート / DESSERT

完熟メロンのパヴロバ / Melon Pavlova	900
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.