

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

そら豆のコロッケ 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

鯉 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

神戸牛ハンバーグ フォアグラ マルサラワインソース (+1000yen)

Kobe Beef Hamburg with Foie Gras and a Marsala Wine Sauce (Add 1000yen)

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

ORIENTAL / 10000

AMUSE

フォアグラマカロン
Foie Gras Macaron

COLD APPETIZER

中トロ 九条葱 龍の卵
Medium Fatty Tuna, Kujo Scallions, Raw Egg

COLD APPETIZER

フルーツトマト バジル カッペリーニ
Capellini with Fruit Tomato and Basil

HOT APPETIZER

神戸ポーク サマートリュフ 万願寺唐辛子
Kobe Pork with Summer Truffles and Manganji Peppers

FISH

甘鯛 冬瓜 コンディメント
Tilefish with Wax Gourd with a Condiment Sauce

MEAT

薩摩牛 大徳寺納豆 ツルムラサキ
Satsuma Beef with Daitokuji Natto and Malabar Spinach

PASTA

雲丹 香住蟹 スパゲッティーニ
Spaghettini with Sea Urchin, Kasumi Crab Pasta and Green Laver

DESSERT

マンゴー ココナッツ 花穂紫蘇
Mango and Coconut Cream Sorbet with Hanaho Shiso

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 スパゲットーニ 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
鰹 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.