

THE WEEKDAY / 3800

平日限定 / Weekdays Only

ASSORTED APPETIZERS

仔牛のカルパッチョ セミドライトマト / 茄子のポルペッティーニ
Veal Carpaccio with Semi-dried Tomatoes / Eggplant Polpette

アオリイカのハーブグリルセルバチコと唐墨 / 桃のスープ
Herb Grilled Bigfin Reef Squid with Rucola and Karasumi / Peach Soup

コーンムース スパイシーラスク / カジキマグロの燻製 ピオーネとマスカルポーネ
Corn Mousse and Spicy Rusk / Smoked Marlin with Pione Mascarpone

SOUP

マッシュルームスープ
Mushroom Soup

PASTA

ずわい蟹のトマトソース スパゲッティーニ
Spaghettini with Snow Crab Tomato Sauce

MAIN DISH

ガリシア豚 夏野菜マリネ フォンドヴォー
Galician Pork with Marinated Summer Vegetables and a Fond de Veau Sauce

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

グリーンガスパチョ 鮪 夏瓜

Green Gazpacho with Tuna and Summer Melon

HOT APPETIZER

鰻 実山椒 マルサラワイン

Freshwater Eel with Japanese Peppercorn and a Marsala Wine Sauce

PASTA

鮎 白茄子 クレソン

Spaghetтини with Sweetfish, White Eggplant and Watercress

MEAT

熊本産仔牛 サマートリュフ フォンデュータ

Kumamoto Veal with Summer Truffles and a Fonduta Sauce

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

DESSERT

白桃 ライチ フランボワーズ

White Peach, Lychee and Framboise

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

香住蟹 キャビア コールラビ

Kasumi Crab, Caviar and Kohlrabi Turnip

COLD APPETIZER

ゴールドラッシュ コンソメ カッペリーニ

Capellini with Gold Rush Corn Consommé

HOT APPETIZER

シャラン鴨 栗南瓜 グリーンペッパー

Challandais Duck with Pumpkin and Green Pepper

PASTA

アオリイカ 唐墨 イカスミタリオリーニ

Squid Ink Tagliolini with Bigfin Reef Squid and Karasumi

FISH

のどぐろ 松茸 酢橘

Rosy Seabass with Matsutake Mushroom and Sudachi

MEAT

薩摩牛 テストゥン・アル・バローロ

Satsuma Beef with Testun al Barolo

DESSERT

シャインマスカット ローズマリー

Shine Muscat and Rosemary

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

グリーンアスパラガスのミラネーゼ 1600
Green 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 スパゲッティーニ Spaghettini with Kasumi Crab and Bottarga	1700
ポモドーロ スパゲットーニ Spaghettoni al Pomodoro	1600
ドルチェポーク アラビアータ スパゲッティーニ Dolcé Pork Spaghettini Arrabiatta	1400
鮎 白茄子 クレソンのスパゲッティーニ Spaghettini with Sweefish, White Eggplant and Watercress	1800
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

真鯛の香草焼き カポナータ添え Herb Grilled Red Sea Bream with Caponata	2200
淡路鶏グリル トマトと桃のケッカソース Grilled Awaji Chicken with a Tomato and Peach Checca Sauce	2200

A LA CARTE

デザート / DESSERT

ピーチメルバ / Peach Melba	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
ダージリン / 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・ビヤス・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.