

THE WEEKDAY / 3800

平日限定 / Weekdays Only

ASSORTED APPETIZERS

秋刀魚と焼き茄子バルサミコソース

Pacific Saurý and Roasted Eggplant with a Balsamic Sauce

生ハムと無花果のブルスケッタ / さつまいものキッシュ

Prosciutto and Fig Bruschetta / Sweet Potato Quiche

鶏胸肉のトンナータソース / 南瓜のムース / 季節野菜のバーニャカウダ

Chicken Breast with Tonnato Sauce / Pumpkin Mousse / Seasonal Vegetable Bagna Cauda

SOUP

淡路産玉葱のスープ

Awaji Onion Soup

PASTA

六甲シャンピニオンのラグー タリオリーニ

Tagliolini with Rokko Champignon Ragu

MAIN DISH

ガリシアポーク 栗 グリーンペッパーソース

Galacian Pork with Chestnuts and a Green Pepper 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 / 6500

AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

太刀魚 秋茄子 酢橘

Japanese Cutlassfish with Autumn Eggplant and Sudachi

HOT APPETIZER

天使の海老 神山椎茸 龍の卵

Angel Prawns with Kamiyama Shiitake Mushroom and Raw Egg

PASTA

淡路産鰻 唐墨 九条葱 スパゲッティー

Spaghettini with Pike Conger Eel, Bottarga and Kujo Scallions

MEAT

イベリコ豚 林檎 トルティーノバターテ

Iberico Pork and Apple Tortino di Patate

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

DESSERT

無花果 リコッタチーズ 木苺

Figs, Raspberries and Ricotta Cheese

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

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

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

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
マグロテール ポルチーニ茸 トマトソーススパゲッティーニ Tuna Tail and Porcini Tomato Spaghettini	1400
トリュフ 六甲シャンピニオンのタリオリーニ Tagliolini with Rokko Champignon Ragu	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

真鯛のソテー アンチョビとレモンのバターソース Sauteéd Red Sea Bream with a Lemon Butter Sauce	2200
淡路鶏の香草ロースト 赤玉葱のアグロドルチェ Roasted Awaji Chicken and Red Onion Agrodolce	2200

A LA CARTE

デザート / DESSERT

無花果とリコッタチーズのパイユ / Fig and Ricotta Pailles	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.