

THE WEEKDAY / 3900

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 Saurry 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 Ragù

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

淡路産鱧 唐墨 九条葱 スパゲッティ

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 / 12000

AMUSE

フォアグラマカロン
Foie Gras Macaron

キャビア 香住蟹 帆立貝柱
Caviar, Kasumi Snow Crab, Scallop

APPETIZER

京鴨 ブラータチーズ 無花果
Duck with Burrata Cheese and Figs

SOUP

黒トリュフ ダブルコンソメ
Double Consommé Soup with Black Truffles

PASTA

松茸 太刀魚 唐墨
Matsutake Mushroom, Cutlassfish, Bottarga

FISH

鰯 ポルチーニ茸 六甲シャンピニオン
Flounder with Porcini and Rokko Champignons

MEAT

黒毛和牛 フォンドヴォー 生粒胡椒
Kuroge Wagyu Beef with Fond de Veau Sauce and Fresh Grain Pepper

PAELLA

秋刀魚 サフラン ヒノヒカリ
Pacific Saury Saffron Paella

DESSERT

渋皮栗 ヴァローナチョコレート
Chestnuts and Valrhona Chocolate

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 1400
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 2300
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	1800
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 Ragù	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 / 2400
タスマニア産 仔羊 / Tasmanian Lamb	2p / 2500
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 / 5500
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	900
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 / 750
コーヒー / Coffee	700
カフェラテ / Caffè Latte	750
ダーズリン / Darjeeling	800
アールグレー / Earl Gray	800
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.