

# THE WEEKDAY / 3900

平日限定 / Weekdays Only

## ASSORTED APPETIZERS

安納芋のムース / カンパチのカルパッチョ タブナードソース

Sweet Potato Mousse / Greater Amberjack Carpaccio with Tapenade Sauce

生ハム 柿 リコッタチーズ / 帆立貝柱とカブの柚子マリネ

Fresh Ham, Persimmons and Ricotta Cheese / Yuzu Marinated Scallops and Turnips

アランチーニ パルミジャーノチーズ

Parmesan Arancini

チェリバレー鴨のコンフィ フォンドヴォーソース

Cherry Valley Duck Confit with Fond de Veau Sauce

## SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

## PASTA

真鱈 春菊 フレッシュトマト スパゲッティーニ

Pacific Cod and Shungiku Fresh Tomato Spaghettini

## MAIN DISH

ガリシアポーク 林檎 セージバターソース

Galacian Pork with Apples and Sage Butter 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

カンパチ 温州蜜柑 あやめ雪蕪

Greater Amberjack with Satsuma Mandarin and Winter Turnips

## HOT APPETIZER

バッカラマンテカート 雲子

Cod Milt Baccalá Mantecato

## PASTA

淡路産猪豚 ペコリーノサルド タリオリーニ

Awaji Pork and Pecorino Sardo Tagliolini

## MEAT

京鴨 紫人参 シェリーソース

Duck with Purple Carrots and Sherry Sauce

## SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

## DESSERT

洋梨 アールグレイ アプリコット

Pears, Earl Grey and Apricots

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
桜姫鶏と茸のクリームソース タリオリーニ Sakurahime Chicken and Mushroom Creamy Tagliolini	1400
真鮭と白葱のトマトソース スパゲッティーニ Horse Mackerel and Welsh Onions Tomato Spaghettini	1400
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

淡路鶏 ポルチーニ茸 カチョエペソース Awaji Chicken and Porcini with Cacio e Pepe Sauce	2200
アトランティックサーモンの炭火焼き ハーブクリームソース Charcoal Grilled Atlantic Salmon with Herb Cream Sauce	2200

## A LA CARTE

### デザート / DESSERT

洋梨のコンポートとアールグレイのクリーム / Pear Compote with Earl Grey Cream	900
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
アールグレイ / 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.