

THE WEEKDAY / 3900

平日限定 / Weekdays Only

ASSORTED APPETIZERS

香住蟹のキッシュ / 仔牛のタルタル トンナータソース

Kasumi Crab Quiche / Veal Tartare with Tonnato Sauce

アボカドとビーツのサラダ / カンパチのカルパッチョ 柚子ヴィネグレット

Avocado and Beet Salad / Greater Amberjack Carpaccio with Yuzu Vinaigrette

カリフラワームース / 苺とパルマ産生ハム

Cauliflower Mousse / Strawberries and Prosciutto

SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

PASTA

天使の海老とチリメンキャベツ トマトソーススパゲッティーニ

Angel Prawns and Savoy Cabbage Tomato Spaghettini

CHOICE OF MAIN DISH

ガリシア豚のロースト 鳴門金時とフォンドヴォー

Roasted Galacian Pork with Naruto Kintoki Sweet Potatoes and 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 / 6500

AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

真鯛 土佐文旦 唐墨

Red Seabream with Citrus Vinaigrette and Bottarga

HOT APPETIZER

グリーンアスパラ 龍の卵 インカの目覚め

Green Asparagus, Raw Egg, Inca no Mezame Potato Sauce

PASTA

桜海老 筍 花穂紫蘇 イカ墨タリオリーニ

Squid Ink Tagliolini with Sakura Shrimp, Bamboo Shoots and Shiso

MEAT

イベリコ豚 オニオンスター マイヤーレモン

Iberico Pork with Roasted Onions and Meyer Lemon

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

DESSERT

あまおう シャンパン フロマーージュ

Amaou Strawberries with Champagne Gelee and Fromage Blanc Cream

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

フォアグラクリスピーサンド
Crispy Foie Gras Sandwich

キャビア ホワイトアスパラガス
Caviar and White Asparagus

APPETIZER

カナダ産オマール海老
Canadian Lobster

SOUP

ウィンタートリュフ ダブルコンソメ
Double Consommé Soup with Winter Truffles

PASTA

河豚 唐墨 聖護院蕪
Pufferfish with Karasumi and Shogoin Turnips

FISH

甘鯛 雲子 下仁田葱
Tilefish with Cod Milt and Shimonita Onions

MEAT

黒毛和牛 海老芋 ヴィンコット
Kuroge Wagyu Beef with Taro Root and Vincotto Sauce

DESSERT

フランボワーズ マルコポーロルージュ ピスタチオ
Framboise Marco Polo Rouge Pistachio

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 スパゲッティーニ Spaghettoni with Kasumi Crab and Bottarga	1800
ポモドーロ スパゲッティーニ Spaghettoni al Pomodoro	1600
天使の海老とチリメンキャベツ トマトソーススパゲッティーニ Angel Prawns and Savoy Cabbage Tomato Spaghettoni	1600
アトランティックサーモンと蕪のクリームソース タリオリーニ Atlantic Salmon and Turnip Cream Sauce Tagliolini	1400
北海道産生雲丹のスパゲッティーニ Spaghettoni 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
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

金目鯛と冬野菜のブイヤベース Kinmedai and Winter Vegetable Bouillabaisse	2200
淡路鶏のナッツロースト セミドライトマトとバターソース Nut Roasted Chicken with Semi-dried Tomato Butter Sauce	2200

A LA CARTE

デザート / DESSERT

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.