

# 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

## 1st AMUSE

フォアグラ 苺  
Foie Gras and Strawberries

## 2nd AMUSE

蛍烏賊 クスクス / 桜海老 コンソメ  
Firefly Squid Couscous / Sakura Shrimp Chip and Consommé Soup

## COLD APPETIZER

中トロ キャビア 山菜  
Fatty Tuna and Caviar Salad

## HOT APPETIZER

リードヴォー 竹炭  
Bamboo Charcoal Crusted Sweatbreads

## 1st PASTA

鱈 筍 大葉  
Spanish Mackerel, Bamboo Shoots and Shiso

## 2nd PASTA

空豆 ペコリーノ ニョッキ  
Potato Gnocchi with Broad Beans and Pecorino Cheese

## FISH

クエ つぶ貝 桜  
Longtooth Grouper, Whelk, Sakura Leaves

## MEAT

黒毛和牛 グリーンアスパラガス バルサミコ  
Kuroge Wagyu Beef with Green Asparagus and Balsamic Sauce

## DESSERT

日向夏 ホワイトチョコレート  
Hyuganatsu Citrus with White 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

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

あまおうのパヴロバ / Amaou Strawberry Pavlova	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
ダージリン / 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.