

THE WEEKDAY / 3900

平日限定 / Weekdays Only

ASSORTED APPETIZERS

桜鯛のカルパッチョと花山葵のマリネ / 帆立とハーブのタルタル

Cherry Bass Carpaccio with Wasabi Marinade / Herbed Scallop Tartare

空豆のムースとペコリーノチーズ / パルマ産生ハムとポレンタのケーキ

Broad Bean Mousse with Pecorino Cheese / Polenta Cake with Prosciutto

季節野菜のバーニャフレdda / 淡路鶏のコンフィ オレンジマスタード

Seasonal Vegetable Bagna Freida / Awaji Chicken Confit with Orange Mustard

SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

PASTA

ずわい蟹のアーリオオーリオ

Spaghettini Aglio e Olio with Snow Crab

CHOICE OF MAIN DISH

ガリシア豚のハーブロースト

Herb Roasted Galacian Pork

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

蛸烏賊 空豆 プリマヴェーラ

Firefly Squid and Broad Bean Primavera

HOT APPETIZER

花ズッキーニ リコッタチーズ 天使の海老

Angel Prawns and Ricotta Cheese filled Zucchini Flowers

PASTA

蛤 ホワイトアスパラガス 唐墨

Orient Clams, White Asparagus and Bottarga Pasta

MEAT

仔牛 筍 ピゼリーニ

Prosciutto wrapped Veal with Bamboo Shoots and Pisellini Sauce

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

DESSERT

ブラッドオレンジ アールグレイ

Fresh Blood Oranges and Sherbet with Earl Grey Cream

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

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 Spaghettini with Kasumi Crab and Bottarga	1800
ポモドーロ スパゲッティーニ Spaghettini Pomodoro	1600
ヤリイカとオリーブのトマトソース スパゲッティーニ Spear Squid and Olives Tomato Spaghettini	1400
自家製ソーセージと春キャベツのクリームソース タリオリーニ Homemade Sausage and Spring Cabbage Creamy Tagliolini	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
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

桜鯛のソテー 玉葱のクリームとラズベリーのソース Sauteed Cherry Bass with Onion Cream and a Raspberry Sauce	2200
淡路鶏のグリル ボイルエッグとマスタードのソース Grilled Awaji Chicken with Boiled Eggs and a Mustard Sauce	2200

A LA CARTE

デザート / DESSERT

あまおうのパブロボバ / 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.