

TASTING / 3900

ASSORTED APPETIZERS

鯛のカルパッチョと葉山葵のマリネ / 帆立とハーブのタルタル
Sea Bream Carpaccio with Wasabi Marinade / Herbed Scallop Tartare

枝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
Edamame 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

MAIN DISH

ガリシア豚のハーブロースト
Herb Roasted Galacian Pork

DESSERT

オリエンタルチーズケーキ
Oriental Cheesecake

THE SEASONAL / 6300

AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

シャインマスカット 完熟トマト ブッラータチーズ

Shine Muscat Fresh Tomato Burrata Cheese

HOT APPETIZER

明石蛸 ホワイトセロリ

Akashi Octopus White Celery

PASTA

鱧 唐墨 花穂紫蘇

Pike Conger Bottarga Shiso Buds

MEAT

京鴨ロース フォンドヴォー

Kyoto Roasted Duck Fond Au Veau

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

DESSERT

ゴールドンパイナップル マンゴー キウイ

Golden Pineapple Mango Kiwi

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 / 11000

1st AMUSE

トリュフ 馬肉 パルミジャーノ
Horse Meat Tartare with Truffles and Parmesan Cheese

2nd AMUSE

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

COLD APPETIZER

イサキ 蓮芋 グリーンガスパチョ
Chicken Grunt, Lotus Yam and Green Gazpacho Sauce

HOT APPETIZER

伝助穴子 フォアグラ
Conger Eel and Foie Gras with a Barley Risotto and Marsala Sauce

PASTA

トマト 新玉葱 グアンチャーレ
Spaghettoni with Guanciale, Tomatoes and Onions

FISH

金目鯛 インカの目覚め ハーブ
Kinmedai and Inca no Mezame Potatoes with Fish Stock and Herbs

MEAT

黒毛和牛サーロイン ヤングコーン
Kuroge Wagyu Sirloin Beef with Young Corn and Nuts Sauce



京鴨 龍の卵 トリュフ
Minced Duck Patty with Raw Egg and Truffle Flakes

DESSERT

メロン ココナッツ フロマージュブラン
Melon, Coconuts, Fromage Blanc