

TASTING

平日 3900 / 土日祝日 4300

ASSORTED APPETIZERS

茄子のポルペッティーニ / 炙り鯛のカルパッチョ

Egg Plant Polpettini / Seared Snapper Carpaccio

秋野菜のバーニャカウダ / かぼちゃのムース

Autumn Vegetables Bagna Cauda / Pumpkin Mousse

パルマ産生ハムと無花果

Parma Prosciutto and Fresh Figs

仔牛のロースト トンナータソース

Roasted Veal with Tonnato Sauce

SOUP

淡路玉葱のスープ

Awaji Onion Soup

PASTA

六甲マッシュルームのラグーソース タリアテッレ

Rokko Mushroom Ragu Tagliatelle

CHOICE OF MAIN DISH

ガリシア豚のロースト 牛蒡のマッシュポテト

Roasted Galicia Pork with Burdock Mashed Potatoes

or

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

THE SEASONAL / 6300

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 唐墨

Greater Amberjack with Satsuma Mandarin and Bottarga

HOT APPETIZER

茸 パルマ産生ハム バター

Prosciutto and Mushrooms

PASTA

香住蟹 生姜 九条葱

Kasumi Crab with Fresh Ginger and Kujo Scallions

MEAT

牛ハラミ バローロチーズ グリーンペッパー

Skirt Steak with Testun al Barolo Cheese and Green Pepper

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

DESSERT

栗 ヘーゼルナッツ キャラメル

Chestnuts, Hazelnuts and Caramel

ORIENTAL / 11000

1st AMUSE

フォアグラクリスピーサンド

Crispy Foie Gras Sandwich

2nd AMUSE

キャビア 帆立 香住蟹

Caviar Scallop Snow-Crab

COLD APPETIZER

京鴨 無花果 ブッラータチーズ

Kyoto Duck with Figs and Burrata Cheese

HOT APPETIZER

神山椎茸 天使の海老

Kamiyama Mushrooms and Angel Shrimps

PASTA

雲丹 冬瓜

Spaghettini with Sea Urchin and Winter Melon

FISH

甘鯛 赤茄子 唐墨

Tilefish with Eggplant and Bottarga

MEAT

黒毛和牛サーロイン 里芋 トリュフ

Kuroge Wagyu Sirloin Steak with Taro Potatoes and Truffle



明石蛸 トマト ヒノヒカリ

Octopus and Tomato Risotto

DESSERT

ナガノパープル フロマーージュブラン レモングラス

Grapes, Fromage Blanc, Lemon Grass