

TASTING

平日 3900 / 土日祝日 4300

ASSORTED APPETIZERS

冬野菜のバーニャカウダ / パルマ産生ハムと洋梨

Winter Vegetable Bagna Cauda / Prosciutto and Pears

トリュフアランチーニ / 安納芋のムース

Truffle Arancini / Anno Sweet Potato Mousse

炙り鯛のカルパッチョ / パテ・ド・カンパーニュ

Seared Seabream Carpaccio / Pâté de Campagne

SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

PASTA

槍烏賊のラグー タリオリーニ

Tagliolini with Spear Squid Ragù

CHOICE OF MAIN DISH

ガリシア豚のロースト ポルチーニソース

Roasted Galacian Pork with Porcini Sauce

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

寒鰯 サルサヴェルデ

Yellowtail with Salsa Verde

HOT APPETIZER

烏賊 兵庫県産 蕪 オリーブ

Squid, Turnips and Olives

PASTA

猪豚 茸

Pork and Mushrooms

MEAT

京鴨 無花果 白葱

Duck, Figs and Welsh Onions

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

DESSERT

シナノスイート 胡桃 キャラメル

Shinano Sweet Apples with Walnuts 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 and Kasumi Crab

COLD APPETIZER

京鴨 無花果 ブッラータチーズ

Duck with Figs and Burrata Cheese

HOT APPETIZER

神山椎茸 天使の海老

Kamiyama Shiitake Mushroom and Angel Prawns

PASTA

雲丹 冬瓜

Sea Urchin and Winter Melon

FISH

平目 ポルチーニ茸 クスクス

Flounder with Porcini Mushrooms and Couscous

MEAT

黒毛和牛サーロイン 里芋 トリュフ

Kuroge Wagyu Sirloin Beef with Taro Root and Truffles



鮑 ヒノヒカリ

Abalone with Hinohikari Rice

DESSERT

洋梨 ピスタチオ チョコレート

Pear, Pistachio and Chocolate