

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 Ragu

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

AMUSE

フォアグラマカロン

Foie Gras Macaron

COLD APPETIZER

中トロ キャビア

Medium Fatty Tuna with Caviar

HOT APPETIZER

京鴨 黄人参 六甲マッシュルーム

Kyoto Duck, Yellow Carrots and Rokko Mushrooms

SOUP

コンソメ トリュフ

Consommé Soup with Truffles

PASTA

雲丹 ホワイトアスパラガス

Sea Urchin and White Asparagus

FISH

甘鯛 燕

Tilefish and Turnip

MEAT

黒毛和牛サーロイン 百合根

Kuroge Wagyu Sirloin Beef with Lily Bulbs

DESSERT

あまおう ピスタチオ フロマージュブラン

Amaou Strawberries Pistachio Fromage Blanc