

# TASTING

平日 3900 / 土日祝日 4300

## ASSORTED APPETIZERS

鯛のカルパッチョ 花わさびのヴィネグレット

Snapper Carpaccio with Wasabi Vinaigrette

桜海老とイカ墨のフリッタータ / パルマ産生ハムと苺

Sakura Shrimp and Squid Ink Frittata / Parma Prosciutto and Strawberry

帆立と蕪のマリネ 柚子ジュレ / 安納芋のムース

Marinated Scallop and Turnip with Yuzu Gelee / Annou Potato Mousse

バーニャカウダ

Bagna Cauda

## SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

## PASTA

蟹と芹のジェノベーゼ สปาゲッティーニ

Crab and Japanese Parsley Genovese Spaghettini

## CHOICE OF MAIN DISH

ガリシア豚のロースト 金柑とオレンジのソース

Roasted Galician Pork with Kumquat and Orange 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

うすいえんどう 帆立 海老

Light Peas Scallops Shrimps

## HOT APPETIZER

鯖 山菜 ハーブ

Mackerel and Wild Herbs

## PASTA

ホロホロ鳥 アスパラガス

Guinea Fowl Asparagus

## MEAT

仔牛 オニオンヌーボー

Veal Onion Sauce

## SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

## DESSERT

デコポン マスカルポーネ カルダモン

Decopon Mascarpone Cardamon

# ORIENTAL / 11000

## 1st AMUSE

フォアグラ 金柑

Foie Gras and Kumquat

## 2nd AMUSE

淡路玉葱 キャビア

Awaji Onions and Caviar

## COLD APPETIZER

縞鯨 蛍烏賊 文旦

Striped Jack, Firefly Squid and Pomelo

## HOT APPETIZER

筍 龍の卵 パルマ産生ハム

Bamboo Shoots, Egg Yolk and Parma Prosciutto

## RISOTTO

鮑 山葵

Awabi and Wasabi

## FISH

金目鯛 蛤 桜海老

Golden Snapper, Giant Clams and Sakura Shrimp

## MEAT

黒毛和牛サーロイン ホワイトアスパラガス

Kuroge Wagyu Sirloin Beef with White Asparagus

## PASTA

フルーツトマト ブッラータチーズ

Fruit Tomato and Burrata Cheese

## DESSERT

あまおう フロマージュブラン

Amaou Strawberries and Fromage Blanc