

TASTING

平日 3900 / 土日祝日 4300

ASSORTED APPETIZERS

空豆と玉葱のムース / タコとセロリのマリネ

Broad Beans and Onion Mousse / Marinated Octopus and Celery

鯛のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット

Snapper Carpaccio with Soy Ginger Vinaigrette

ハムと玉葱のキッシュ / 生ハムとメロンのズッパ

Ham and Onion Quiche / Prosciutto with Melon Soup

季節野菜のバーニャカウダ

Seasonal Vegetables Bagna Cauda

SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

PASTA

鯉のコンフィとフェネルのスパゲッティニ

Confit Bonito with Fennel Spaghettini

CHOICE OF MAIN DISH

ガリシア豚のロースト 白ワインのソース

Roasted Galician Pork with White Wine 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

鱈 山菜 ハーブ

Mackerel and Wild Herbs

PASTA

ホロホロ鳥 アスパラガス

Guinea Fowl Asparagus

CHOICE OF MEAT

仔牛 オニオンヌーボー

Veal Onion Sauce

or

黒毛和牛サーロイン (+1500yen)

Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1500yen)

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 デコポン

Foie Gras and Decopon

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

CHOICE OF 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

or

黒毛和牛フィレ (+2000yen)

Kuroge Wagyu Tenderloin (Add 2000yen)

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