

# THE SEASONAL / 6300

## AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

## COLD APPETIZER

鮪 アボカド キヌア

Tuna Avocado Quinoa

## HOT APPETIZER

花ズッキーニ サマートリュフ ガリシアポーク

Zucchini Blossom Summer Truffle Galician Pork

## PASTA

さざえ バジル

Turban Shell Basil

## CHOICE OF MAIN DISH

牛舌 グラス・ド・ヴィアンド ヤングコーン

Beef Tongue Glace・De・Viande Young Corn

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

瀬戸内レモン マスカルポーネチーズ

Setouchi Lemon Mascarpone Cheese

# ORIENTAL / 11000

## 1st AMUSE

フォアグラ マンゴー

Foie Gras Mango

## 2nd AMUSE

剣先烏賊 フレンチキャビア

Swordtip Squid French Caviar

## COLD APPETIZER

香住蟹 キャビア ハーブ

Red Snow Crab Caviar Herbs

## HOT APPETIZER

鶉 南瓜

Quail Pumpkin

## 1st PASTA

鰻 山椒

Conger Eel Sansho Pepper

## 2nd PASTA

グリーントマト バジル

Green Tomato Basil

## FISH

鯛 サフラン レモンバーム

Flathead Fish Saffron Lemonbalm

## CHOICE OF MEAT

黒毛サーロイン 万願寺唐辛子 パースニップ

Kuroge Sirloin Steak Manganji Pepper Parsnip

or

黒毛和牛フィレ (+2000yen)

Kuroge Wagyu Tenderloin (Add 2000yen)

## DESSERT

日向夏 ホワイトチョコレート ラベンダー

Summer Orange White Chocolate Lavender

# TASTING / 3900

WEEKDAYS ONLY

## ASSORTED APPETIZERS

焼茄子のムース / 季節野菜のバーニャカウダ

Grilled Eggplant Mousse / Seasonal Vegetables and Bagna Cauda

烏賊のポルペッティーニ / 鶏胸肉のムース

Squid Poppeltini / Chicken Breast Mousse

パルマ産生ハムとチーズ マスカット

Prosciutto with Cheese and Muscat

鯛のカルパッチョ トマトサルサ

Snapper Carpaccio with Tomato Salsa

## SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

## PASTA

浅利とからすみのスパゲッティーニ

Clam and Bottarga Spaghetini

## CHOICE OF MAIN DISH

ガリシア豚のロースト カラブリア風

Roasted Galician Pork Calabria Style

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