

THE SEASONAL / 6300

AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

伊佐木 焼茄子 トマトコンソメ

Sea Grunt and Grilled Eggplant Tomato Consomme

HOT APPETIZER

ガリシアポーク 林檎 ピスタチオ

Galician Pork with Apples and Pistachio

PASTA

太刀魚 白舞茸 唐墨

Cutlass Fish with White Maitake Mushrooms and Bottarga

CHOICE OF MAIN DISH

京鴨 菊芋 タレヅジョチーズ

Kyoto Duck with Jerusalem Artichoke and Taleggio Cheese

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

無花果 トンカ豆 チョコレート

Fig with Tonka Beans and Chocolate

ORIENTAL / 11000

1st AMUSE

フォアグラマカロン 無花果

Foie Gras Fig

2nd AMUSE

香住蟹 ブッラータチーズ トマト

Red Snow Crab Burrata Cheese Tomato

COLD APPETIZER

ウマヅラハギ 黒大根 ホワイトバルサミコ

Black Scaper Radish White Balsamic Vinegar

HOT APPETIZER

鴨 茸 フォンデュータ

Duck Mushrooms Fonduta

PASTA

牛すね肉 蕪

Beef Shin Turnip

SOUP

ダブルコンソメ クコの実 酢橘

Double Consommé Wolfberries Sudachi

FISH

甘鯛 唐墨 蔓紫

Snapper Bottarga Spinach

CHOICE OF MEAT

和牛サーロイン トリュフ 栗

Wagyu Sirloin Steak Truffle Chestnuts

or

黒毛和牛フィレ (+2000yen)

Kuroge Wagyu Tenderloin (Add 2000yen)

DESSERT

シャインマスカット フロマージュブラン

Shine Muscat Fromage Blanc

TASTING / 4300

WEEKDAYS ONLY

AMUSE

パルマ産生ハムと柿

Prosciutto with Persimmon

ASSORTED APPETIZERS

前菜5種盛り合わせ

Assorted Appetizers

SOUP

南瓜のポタージュ

Creamy Pumpkin Soup

PASTA

六甲マッシュルームのラグーソース タリアテッレ

Rokko Mushroom Ragu Sauce Tagliatelle

CHOICE OF MAIN DISH

ガリシア豚のロースト 栗とグリーンペッパーのソース

Roasted Galician Pork with Chestnut and Green Pepper 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 Marsala Wine Sauce (Add 1000yen)

DESSERT

オリエンタルチーズケーキ

Oriental Cheesecake