

THE SEASONAL / 6300

AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

勘八 蕪 柚子

Greater Amberjack and Turnip Citron

HOT APPETIZER

香住蟹 カリフラワー 龍の卵

Kasumi Crab with Cauliflower and Dragon Egg

PASTA

鴨 茸 トレビス

Duck with Mushroom and Treviso

CHOICE OF MAIN DISH

天草ポーク 金柑

Roasted Amakusa Pork with Kumquat

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

苺 ホワイトチョコレート シャンパーニュ

Strawberry with White Chocolate and Champagne

A LA CARTE

COLD APPETIZER

フォアグラレーズンサンド Foie Gras Raisin Sandwich	700
鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio of the Day	1600
モッツァレラブurrataとトマトのカプレーゼ Mozzarella Burrata and Tomato Caprese	1800
冬野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda and Seasonal Vegetables	1800
チャイニーズチキンサラダ Chinese Chicken Salad	1600
スモークサーモンとアボカドのサラダ レモンヴィネグレット Smoked Salmon and Avocado Salad with Lemon Vinaigrette	1400
生ハムの盛り合わせ Assorted Prosciutto	1800
キャビア サワークリーム 蕎麦粉のブリニ Blini with Caviar and Sour Cream	7800

HOT APPETIZER

フォアグラのソテー ミラノ風焼きリゾット添え Sauteed Foie Gras with Milanese Risotto	2300
ホワイトアスパラガスのグリル ミラノ風 Grilled White Asparagus Milanese Style	1800
オリエンタルカニクリームコロッケ [2piece] Oriental Creamy Crab Croquette (2p)	1600
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	1000
マッシュルームスープ Mushroom Soup	900

PASTA

マグロのテールのトマトソース タリオリーニ Tagliolini with Tuna Tail Tomato Sauce	1800
ポモドーロ スパゲッティーニ Spaghettini Pomodoro	1600
ボロネーゼ スパゲッティーニ Spaghettini Bolognese	1600
鱈とオレンジ白菜のクリームソース タリアテッレ Tagliatelle with Cod and Orange Chinese Cabbage Cream Sauce	1700
シャラン鴨と茸のラグーソース タリアテッレ Tagliatelle with Shalan Duck and Mushroom Ragout Sauce	1900

MAIN DISH

仏産BBCポークのロースト 赤ワインソース Roasted French BBC Pork with Red Wine Sauce	2600
鮮魚の炭火焼 Fish of the Day	2400
黒毛和牛サーロインステーキ Kuroge Wagyu Steak Sirloin	100g / 4500~
黒毛和牛フィレスステーキ Kuroge Wagyu Steak Tenderloin	100g / 5500~
神戸牛サーロインステーキ Kobe Beef Steak Sirloin	100g / 13000~

DESSERT

国産苺のパヴロバ Strawberry Pavlova	950
ティラミス Tiramisu	800
クラシックチョコレートケーキ Classic Chocolate Cake	800
オリエンタルチーズケーキ Oriental Cheesecake	900