

# ORIENTAL / 11000

## 1st AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

## 2nd AMUSE

ブッラータチーズ トマト

Burrata Cheese and Tomato

## COLD APPETIZER

桜鯛 文旦 ハーブ

Sakura Snapper with Pomelo and Herbs

## HOT APPETIZER

アスパラガス 龍のたまご トリュフ

Asparagus with Dragon Egg and Truffle

## PASTA

和牛 新牛蒡 リコッタチーズ

Wagyu Beef with New burdock and Ricotta Cheese

## FISH

鯖 赤蕪 ヴァンブラン

Spanish Mackerel, Red Turnip with Vin Blanc

## SOUP

トリュフ コンソメ

Truffle and Consommé

## MEAT

黒毛和牛サーロインのグリル

Wagyu Sirloin Steak

## DESSERT

ヴァローナチョコレート 金柑 コアントロー

Valrhona Chocolate with kumquat and Cointreau

# THE SEASONAL / 6300

## AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

## COLD APPETIZER

桜鯛 文旦 ハーブ

Sakura Snapper with Pomelo and Herbs

## HOT APPETIZER

アスパラガス 龍のたまご トリュフ

Asparagus with Dragon Egg and Truffle

## PASTA

和牛 新牛蒡 リコッタチーズ

Wagyu Beef with New burdock and Ricotta Cheese

## CHOICE OF MAIN DISH

鴨 クレソン ベリー

French Duck with Watercress and Berry Sauce

or

黒毛和牛サーロイン (+1800yen)

Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1800yen)

## SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

## DESSERT

ヴァローナチョコレート 金柑 コアントロー

Valrhona Chocolate with kumquat and Cointreau

# TASTING / 4300

WEEKDAYS ONLY

## AMUSE

パルマ産生ハムと苺

Prosciutto with Strawberry

## ASSORTED APPETIZERS

前菜5種盛り合わせ

Assorted Appetizers

## SOUP

マッシュルームスープ

Creamy Mushroom Soup

## PASTA

鮪のテールのトマトソース タリオリーニ

Tagliolini with Tuna Tail Tomato Sauce

## CHOICE OF MAIN DISH

ガリシア豚のロースト 赤ワインソース

Roasted Galician Pork with Red 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 Marsala Wine Sauce ( Add 1000yen )

## DESSERT

オリエンタルチーズケーキ

Oriental Cheesecake

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。  
All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.