

THE SEASONAL / 7000

AMUSE

グラナパダーノチーズ カタラーナ
Grana Padano Cheese Catalana

COLD APPETIZER

鴨 林檎 ブッラータチーズ
Duck, Apple and Burrata Cheese

HOT APPETIZER

秋刀魚 秋茄子
Saury and Autumn Eggplant

PASTA

太刀魚 舞茸
Cutlassfish and Maitake Mushroom

CHOICE OF MAIN DISH

イベリコ豚 薩摩芋
Iberian Pork and Satsuma Potato

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

無花果 キャラメル
Fig and Caramel

ORIENTAL / 12000

1st AMUSE

香住蟹 クリームコロッケ
Kasumi Crab Cream Croquette

2nd AMUSE

中トロ キャビア 龍のたまご
Medium Fatty Tuna with Caviar and Dragon Egg

COLD APPETIZER

金目鯛 焼茄子
Red Bream with Grilled Eggplant

HOT APPETIZER

リードヴォー 茸
Sweet Bread with Mushroom

PASTA

鮑 ハーブバター
Abalone with Herb Butter

FISH

梭子魚 酢橘
Barracuda with Sudachi

MEAT

黒毛和牛 ラディッキオ
Kuroge Wagyu with Radicchio

* 黒毛和牛フィレに変更 +2000yen
Change to Kuroge Wagyu Tenderloin Steak +2000yen



香住蟹 トマト
Kasumi Crab and Tomato

DESSERT

渋皮栗 アールグレイ
Chestnut and Earl Grey

KOBE BEEF / 15000

1st AMUSE

香住蟹 クリームコロッケ
Kasumi Crab Cream Croquette

2nd AMUSE

中トロ キャビア 龍のたまご
Medium Fatty Tuna with Caviar and Dragon Egg

COLD APPETIZER

金目鯛 焼茄子
Red Bream with Grilled Eggplant

HOT APPETIZER

リードヴォー 茸
Sweet Bread with Mushroom

PASTA

鮑 ハーブバター
Abalone with Herb Butter

FISH

梭子魚 酢橘
Barracuda with Sudachi

MEAT

神戸牛 ラディッキオ
Kobe Beef with Radicchio

* 神戸牛フィレに変更 +2000yen
Change to Kobe Beef Tenderloin Steak +2000yen



香住蟹 トマト
Kasumi Crab and Tomato

DESSERT

渋皮栗 アールグレイ
Chestnut and Earl Grey

TASTING / 5200

月-木の平日限定

ASSORTED APPETIZERS

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

SOUP

淡路玉葱のスープ

Awaji Onion Soup

PASTA

六甲ブラウンマッシュルームのラグー タリアテッレ

Rokko Mushroom Ragout Tagliatelle

CHOICE OF MAIN DISH

ガリシア豚のロースト 白ワインとフォンドヴォーのソース

Roasted Galician Pork with Cacciatore Sauce

or

黒毛和牛サーロイン (+1900yen)

Kuroge Wagyu Sirloin (Add 1900yen)

DESSERT

オリエンタルチーズケーキ

Oriental Cheesecake