

# THE SEASONAL / 6800

## AMUSE

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

## COLD APPETIZER

海老 山菜 うすいえんどう  
Shrimp with Wild Vegetables and Green Pea

## HOT APPETIZER

筍 生ハム トリュフ  
Bamboo Shoots with Prosciutto and Truffles

## PASTA

鯖 菜の花 唐墨  
Japanese Mackerel with Canola Flower and Bottarga

## CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュを一皿お選びください Please choose one main dish

イベリコ豚 新牛蒡

Iberian Pork with New Burdock

黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu Sirloin +1800yen

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin +5000yen

## SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー  
Oriental Curry

## DESSERT

デコポン ホワイトチョコレート ヴェルヴェーヌ  
Dekopon Citrus with White Chocolate and Verveine

# ORIENTAL / 12000

## SIGNATURE DISH

オリエンタルカニクリームコロッケ  
Oriental Crab Cream Croquette

## AMUSE

ガリシア豚 フランボワーズ  
Galicia Pork Framboise

## COLD APPETIZER

桜鯛 青林檎 バターミルク  
Red Sea Bream with Green Apple and Buttermilk

## HOT APPETIZER

ラム ちりめんキャベツ  
Lamb and Savoy Cabbage

## PASTA

蛤 雲丹  
Clam and Sea Urchin

## FISH

金目鯛 菜の花  
Big Eyed Snapper with Canola Flower

## MEAT

黒毛和牛サーロイン オニオンヌーボー  
Kuroge Wagyu Sirloin with Young Onion



トマト ブッラータチーズ  
Tomato with Burrata Cheese

## DESSERT

あまおう フロマージュブラン マスカルポーネ  
Amaou Strawberry with Fromage Blanc and Mascarpone

# KOBE BEEF / 15000

## SIGNATURE DISH

オリエンタルカニクリームコロッケ  
Oriental Crab Cream Croquette

## AMUSE

ガリシア豚 フランボワーズ  
Galicia Pork Framboise

## COLD APPETIZER

桜鯛 青林檎 バターミルク  
Red Sea Bream with Green Apple and Buttermilk

## HOT APPETIZER

ラム ちりめんキャベツ  
Lamb and Savoy Cabbage

## PASTA

蛤 雲丹  
Clam and Sea Urchin

## FISH

金目鯛 菜の花  
Big Eyed Snapper with Canola Flower

## MEAT

神戸牛サーロイン オニオンヌーボー  
Kobe Beef Sirloin with Young Onion



トマト ブッラータチーズ  
Tomato with Burrata Cheese

## DESSERT

あまおう フロマージュブラン マスカルポーネ  
Amaou Strawberry with Fromage Blanc and Mascarpone

# TASTING / 5200

月-木の平日限定

## ASSORTED APPETIZERS

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

## SOUP

マッシュルームスープ

Creamy Mushroom Soup

## PASTA

桜海老と春キャベツのスパゲッティニ

Spaghettini with Cherry Shrimp and Spring Cabbage

## CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュをお選びください。 Please choose one main dish

ガリシア豚のロースト 白ワインとバターのソース

Roasted Galician Pork with White Wine and Butter Sauce

黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu Sirloin +1900yen

## DESSERT

オリエンタルチーズケーキ

Oriental Cheesecake

## ONE MORE DISH

香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ 1p

Oriental Creamy Crab Croquette 1p

950yen

# ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[ 2 日前までに要予約 ]

Minimum two day advance reservation required.

## THE SEASONAL シーズナルコース



乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass  
デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake  
お花束 / Bouquet

10500

## ORIENTAL オリエンタルコース



乾杯シャンパン / Champagne by the Glass  
デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake  
お花束 / Bouquet

15000

## KOBE BEEF 神戸牛コース



乾杯シャンパン / Champagne by the Glass  
デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake  
お花束 / Bouquet

18000

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.