SEASONAL COURSE / 6800

月-金の平日限定 / Weekdays only, Mon-Fri

AMUSE

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

COLD APPETIZER

縞鯨 甘夏 トマト
Striped Jack with Summer Orange and Tomato

HOT APPETIZER

花ズッキーニ スカモルツァチーズ
Flower Zucchini with Scamorza Cheese

PASTA

蛸 大葉 花穂紫蘇
Octopus with Shiso Leaves and Perilla Flowerhead

CHOICE OF MAIN DISH

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

鴨 バルサミコ ヤングコーン
Duck with Balsamico Vinegar and Young Corn

黒毛和牛サーロイン 神戸牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin +1800yen Kobe Beef Sirloin +5000yen

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

国産メロン ココナッツ エルダーフラワー
Domestic Melon with Coconut and Elder Flower

THE SEASONAL / 8600

AMUSE

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

COLD APPETIZER

縞鯨 甘夏 トマト
Striped Jack with Summer Orange and Tomato

HOT APPETIZER

花ズッキーニ スカモルツァチーズ
Flower Zucchini with Scamorza Cheese

PASTA

蛸 大葉 花穂紫蘇
Octopus with Shiso Leaves and Perilla Flowerhead

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

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin +3000yen

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

国産メロン ココナッツ エルダーフラワー
Domestic Melon with Coconut and Elder Flower

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

新玉葱
Onion Cheesecake

COLD APPETIZER

伊佐木 トマト パプリカ
Grunt Fish and Tomato with Bell Pepper

HOT APPETIZER

伝助穴子 ゴールドラッシュ
Densuke Conger Eel and Gold Rush Sweet Corn

1st PASTA

神戸牛すね肉 トリュフ
Kobe Beef Shank and Truffle

2nd PASTA

甘海老 帆立
Sweet Shrimp and Scallop

FISH

真鯛 冬瓜
Red Seabream and Winter Melon

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

黒毛和牛サーロイン 賀茂茄子	黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Sirloin and Kamo Eggplant	Kuroge Wagyu Tenderloin +2000yen

DESSERT

佐藤錦 ピスタチオ チョコレート
Cherry Jubilee with Pistachio

KOBE BEEF / 16000

SIGNATURE DISH

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

AMUSE

新玉葱
Onion Cheesecake

COLD APPETIZER

伊佐木 トマト パプリカ
Grunt Fish and Tomato with Bell Pepper

HOT APPETIZER

伝助穴子 ゴールドラッシュ
Densuke Conger Eel and Gold Rush Sweet Corn

1st PASTA

神戸牛すね肉 トリュフ
Kobe Beef Shank and Truffle

2nd PASTA

甘海老 帆立
Sweet Shrimp and Scallop

FISH

真鯛 冬瓜
Red Seabream and Winter Melon

MEAT

神戸牛サーロイン 賀茂茄子
Kobe Beef Sirloin and Kamo Eggplant

DESSERT

佐藤錦 ピスタチオ チョコレート
Cherry Jubilee with Pistachio

THE STEAK / 14500

SALAD

季節のサラダ
Seasonal Salad

SOUP

マッシュルームスープ
Mushroom Soup

STEAK

神戸牛サーロイン 100g
Kobe Beef Sirloin Steak 100g

150g ... +7000yen

200g ... +14000yen

パン / コーヒー or 紅茶
Bread / Coffee or Tea

全ての表示税込価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします
All price include tax and are subject to a 10% service charge.

TASTING / 5500

月-木の平日限定 / Weekdays only, Mon-Thu

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

鯹とフェネルのスパゲッティーニ
Sardine and Fennel Spaghettini

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

ガリシア豚のチーズパン粉焼き トマトサルサ
Galician Pork with Baked Cheese Bread Crumbs and Tomato Salsa

黒毛和牛サーロイン 神戸牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin +1900yen Kobe Beef Sirloin +5000yen

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 950yen
Oriental Creamy Crab Croquette 1p

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.

SEASONAL COURSE 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

19000

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.