

## ORIENTAL / 13000

### AMUSE

フォアグラ 金柑

Foie Gras with Kumquat

### COLD APPETIZER

桜鱒 ハーブ タルティーボ

Masu Salmon Carpaccio with Tartibo

### HOT APPETIZER

泥障烏賊 ホワイトアスパラガス 淡路島レモン

Grilled Squid and White Asparagus with Awaji Island Lemon

### FISH

天然真鯛 山菜

Red Snapper with Canola Flower and Wild Vegetable Risotto

### CHOICE OF MEAT

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 淡路玉葱

Kuroge Wagyu Sirloin with Awaji Onion

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin +6000yen

### PASTA

サンマルツァーノトマト マスカルポーネ

Tagliolini with San Marzano Tomato and Mascarpone

### DESSERT

京の雫 ハーブ

Japanese Strawberry with Harbs

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.

## KOBE BEEF / 19000

### AMUSE

フォアグラ 金柑  
Foie Gras with Kumquat

### COLD APPETIZER

桜鱒 ハーブ タルティーボ  
Masu Salmon Carpaccio with Tartibo

### HOT APPETIZER

泥鰌烏賊 ホワイトアスパラガス 淡路島レモン  
Grilled Squid and White Asparagus with Awaji Island Lemon

### FISH

天然真鯛 山菜  
Red Snapper with Canola Flower and Wild Vegetable Risotto

### MEAT

神戸牛サーロイン 淡路玉葱  
Kobe Beef Sirloin with Awaji Onion

### PASTA

サンマルツァーノトマト マスカルポーネ  
Tagliolini with San Marzano Tomato and Mascarpone

### DESSERT

京の雫 ハーブ  
Japanese Strawberry with Harbs

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.

# SEASONAL COURSE / 6800

月 - 金曜日限定 [ 祝日・祝前日を除く ]  
Monday to Friday, excluding holidays and the day before holidays.

## AMUSE

フォアグラレーズンサンド  
Foie Gras Raisin Sandwich

## COLD APPETIZER

鱈 帆立 新玉葱  
Grilled Spanish Mackerel and Scallops with Onion and Lemon Vinaigrette

## HOT APPETIZER

国産筍 焦がしバター  
Fried Bambooshoots with Browned Butter Sauce

## PASTA

蛤 菜花  
Vongole Bianco with Giant Clam and Canola Flower

## 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

糸島豚 ホワイトアスパラガス  
Grilled Itoshima Pork with White Asparagus and Watercress

黒毛和牛サーロイン	神戸牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin +2000yen	Kobe Beef Sirloin +8000yen

## SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー  
Oriental Curry

## DESSERT

デコポン フロマージュブラン  
Sumo Citrus Mandarin with Fromage Blanc

全ての税込み価格に 10%のサービス料を頂戴いたします。 当店で使用しているお米は全て兵庫県産です。  
All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge. We exclusively use rice sourced from Hyogo Prefecture.

# THE SEASONAL / 8600

## AMUSE

フォアグラレーズンサンド  
Foie Gras Raisin Sandwich

## COLD APPETIZER

鱈 帆立 新玉葱  
Grilled Spanish Mackerel and Scallops with Onion and Lemon Vinaigrette

## HOT APPETIZER

国産筍 焦がしバター  
Fried Bambooshoots with Browned Butter Sauce

## PASTA

蛤 菜花  
Vongole Bianco with Giant Clam and Canola Flower

## 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 +6000yen

## SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー  
Oriental Curry

## DESSERT

デコポン フロマージュブラン  
Sumo Citrus Mandarin with Fromage Blanc

全ての税込み価格に 10%のサービス料を頂戴いたします。 当店で使用しているお米は全て兵庫県産です。  
All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge. We exclusively use rice sourced from Hyogo Prefecture.

## THE STEAK / 17500

### 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

# A LA CARTE

## APPETIZERS

鱈と帆立のカルパッチョ Spanish Mackerel and Scallops Carpaccio	2900
桜鱈とタルティーボのカルパッチョ Masu Salmon Carpaccio with Tartibo	3900
国産筍のフリット 焦がしバターのソース Fried Bambooshoots with Browned Butter Sauce	3000
香住蟹のオリエンタルカニクリームコロッケ Crab Cream Croquette Oriental Style	3000
キャビア Caviar with Sour Cream	8500
スペイン産ハムとグリーンサラダ Green Salad with Prosciutto	2700
旬野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Fresh Vegetables	3200

## PASTA

桜海老とプチヴェールのスパゲッティニ Spaghettini with Sakura Shrimp and Petit Vert	3200
蛤のボンゴレビアンコ Vongole Bianco with Giant Clam	3400
ボロネーゼ スパゲッティニ Spaghettini Bolognese	2900

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.

ENTREES

神戸牛サーロイン	100g / 17500~
Grilled Kobe Beef Sirloin	
黒毛和牛サーロイン	150g / 10500~
Grilled Wagyu Beef Sirloin	
黒毛和牛フィレ	150g / 15000~
Grilled Wagyu Beef Tenderloin	
神戸牛フィレ	100g / 22500~
Grilled Kobe Beef Tenderloin	
三元豚のレアカツレット 六甲ブラウンマッシュルームのデュクセルソース	4500
Rare Sangenton Pork Cutlet with Brown Mushroom Duxelle Sauce	
スペイン産ガリシア豚のロースト 新玉葱のソース	5500
Roasted Spanish Galician Pork with Fresh Onion Sauce	
本日の鮮魚のグリル	5500~
Grilled Fish of the Day	

SIDES	マッシュポテト / Mashed Potatoes	1500
	トリュフフライドポテト / Truffle Fries	1500
	ミニグリルベジタブル / Mini Grilled Vegetables	1500

DESSERTS

クラシックチョコレートケーキ	1700
Chocolate Cake	
オリエンタルチーズケーキ	1700
Oriental Cheesecake	
デコボンとフロマージュブラン 白ワインのジュレ	1800
Sumo Citrus Mandarin and Fromage Blanc with White Wine Gelée	
京の雫のマリネ ハーブのソルベ	1800
Japanese Strawberry with Harbs	
旬のフルーツ盛り合わせ	2500
Assorted Seasonal Fruits	

# 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

17000

## 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

23000

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.