

ORIENTAL / 13000

AMUSE

フォアグラ 日向夏 マカロン / 知床サーモン
Foie Gras Macaron, Hyuganatsu Citrus / Salmon Rillettes

COLD APPETIZER

本鮪 雲丹 インカの日覚め
Bluefin Tuna and Sea Urchin with Hokkaido Potato Salad

HOT APPETIZER

フランス産ビゴール豚 空豆
Bigorre Black Pork Prosciutto and Pancetta, Broad Beans Paste

PASTA

しらす 唐墨 タリオリーニ
Whitebait and Bottarga Tagliolini

FISH

初鰹 セルバチコ フレッシュトマト
The Season's First Bonito, Wild Rocket and Marinade Tomato

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 ズッキーニ モッツアレラチーズ
Black Wagyu Sirloin, Zucchini and Mozzarella Cheese

OR

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin +8000yen

DESSERT

京の雫 ハーブ
Japanese Strawberry with Harbs

KOBE BEEF / 21000

AMUSE

フォアグラ 日向夏 マカロン / 知床サーモン
Foie Gras Macaron, Hyuganatsu Citrus / Salmon Rillettes

COLD APPETIZER

本鮪 雲丹 インカの日覚め
Bluefin Tuna and Sea Urchin with Hokkaido Potato Salad

HOT APPETIZER

フランス産ビゴール豚 空豆
Bigorre Black Pork Prosciutto and Pancetta, Broad Beans Paste

PASTA

しらす 唐墨 タリオリーニ
Whitebait and Bottarga Tagliolini

FISH

初鰹 セルバチコ フレッシュトマト
The Season's First Bonito, Wild Rocket and Marinade Tomato

MEAT

神戸牛サーロイン ズッキーニ モッツァレラチーズ
Black Wagyu Sirloin, Zucchini and Mozzarella Cheese

DESSERT

京の雫 ハーブ
Japanese Strawberry with Harbs

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 +10000yen

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 +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 STEAK / 19500

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 |
| 国産筍のフリット 焦がしバターソース 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 |
| スペイン産生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

| | |
|---|------|
| 蛸とセロリのラグーソース スパゲッティーニ Spaghettini with Octopus and Celery Ragu Sauce | 3200 |
| 蛤のボンゴレビアンコ Vongole Bianco with Giant Clam | 3400 |
| ボロネーゼ スパゲッティーニ 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 Grilled Kobe Beef Sirloin | 100g / 20000~ |
| 黒毛和牛サーロイン Grilled Wagyu Beef Sirloin | 150g / 10500~ |
| 黒毛和牛フィレ Grilled Wagyu Beef Tenderloin | 150g / 15000~ |
| 神戸牛フィレ Grilled Kobe Beef Tenderloin | 100g / 25000~ |
| 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 Rare Sangenton Pork Cutlet with Brown Mushroom Duxelle Sauce | 4500 |
| ガリシアポークのソテー 白ワインのソース Roasted Galician Pork with White Wine Sauce | 5500 |
| 本日の鮮魚のグリル Grilled Fish of the Day | 5500~ |

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

KIDS COURSE / 4500

SALAD

グリーンサラダ

Seasonal Salad

PASTA

ボロネーゼ

Bolognese

MAIN DISH

ハンバーグ or ガリシアポークのソテー

Hamburger Steak or Sautéed Galician Pork

DESSERT

アイスクリームの盛り合わせ

Assorted Ice Cream

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.

KIDS PLATE / 3000

PLATE

グリーンサラダ
Green Salad

エビフライ
Fried Prawns

ハンバーグ
Hamburger Steak

フライドポテト
French Fries

ペンネ ボロネーゼ
Penne Bolognese

SOUP

コーンスープ
Corn Soup

DESSERT

いちごのシャーベット
Strawberry Sherbet

JUICE

アップルジュース
Apple Juice

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.

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

25000

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.