

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 モッツァレラチーズ
Black Wagyu Sirloin, Zucchini and Mozzarella Cheese

OR

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin +8000yen

DESSERT

静岡県産メロン レモングラス
Shizuoka Melon and Lemongrass

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

静岡県産メロン レモングラス
Shizuoka Melon and Lemongrass

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

高知県産イサキとフルーツトマト ケッカソース
Grunt fish Carpaccio with Marinade Fruit Tomatos

HOT APPETIZER

花付ズッキーニのフリット 2種のチーズ
Stuffed Zucchini Blossom Fritter with Graind Mimolette

PASTA

国産黒毛和牛スネ肉のラグー 淡路島産玉ねぎ
Spaghetini with Japanese Black Beef Shank Sauce and Awaji Onion

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

兵庫県産三田ポーク グリーンペッパーソース
Grilled Sanda Pork with Green Papper Sauce

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

国産リコッタチーズのカッサータ
Japanese Ricotta Cheese Cassata with Passion Orange Sauce

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

高知県産イサキとフルーツトマト ケッカソース
Grunt fish Carpaccio with Marinade Fruit Tomatos

HOT APPETIZER

花付ズッキーニのフリット 2種のチーズ
Stuffed Zucchini Blossom Flitter with Graind Mimolette

PASTA

国産黒毛和牛スネ肉のラグー 淡路島産玉ねぎ
Spaghetini with Japanese Black Beef Shank Sauce and Awaji Onion

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

国産リコッタチーズのカッサータ
Japanese Ricotta Cheese Cassata with Passion Orange Sauce

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

高知県産イサキのカルパッチョ フルーツトマトのソース Grunt fish Carpaccio with Marinade Fruit Tomatos	2900
花付ズッキーニのフリット 2種のチーズ Stuffed Zucchini Blossom Flitter with Graind Mimolette	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

淡路玉ねぎのアマトリチャーナ Spaghettini with Awaji Onion and Pancetta, Tomato Sauce	3200
国産黒毛和牛スネ肉のラグー 淡路島産玉ねぎ Spaghettini with Japanese Black Beef Shank Sauce and Awaji Onion	3400
ボロネーゼ スパゲッティニーニ 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
ガリシアポークのグリル バルサミコソース Roasted Galician Pork with Balsamic 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
国産リコッタチーズのカッサータ Japanese Ricotta Cheese Cassata with Passion Orange Sauce	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.