

# 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

# 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 Fliiter 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.

## 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

12500

## 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.