

THE SEASONAL / 8600

AMUSE

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

COLD APPETIZER

本マグロの炭火焼 トラパニソース
Charcoal-Grilled Bluefin Tuna with Trapani Sauce

HOT APPETIZER

太刀魚のベッカフィーコ
Grilled Swordfish with Harbs Bread Crumbs

PASTA

フレッシュトマトのジェノヴェーゼ リングイネ
Linguine Genovese with Fresh Tomato

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

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin +2500yen

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

あら川の桃と弓削牧場ミルクアイス
White Arakawa Peach and Yuge Farm Milk Icecream

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.

ORIENTAL / 13000

AMUSE

フォアグラ 無花果

Open Sandwich with Terrine of Foie Gras and Marinated Fig

COLD APPETIZER

鱸 胡瓜 フェンネル

Sea Bass Carpaccio with Fennel Sauce

1st PASTA

雲丹 玉蜀黍 掛保乃糸

Somen Noodles with Sweet Corn Puree and Sea Urchin

2nd PASTA

ばあく豚 弓削牧場フロマージュ・フレ

Pappardelle with Salsiccia and Fried Zucchini, Fromage Frais

FISH

甘鯛 大和丸茄子

Pan Fried Sea Bream with Eggplant, Ginger Butter Sauce

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 サマートリュフ ピノ・ノワール

Grilled Japanese Black Beef Sir Loin with Summer Truffle, Pinot Noir

黒毛和牛フィレ

Kuroge Wagyu Tenderloin +2500yen

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin +8000yen

DESSERT

宮崎県産マンゴー ジャスミン

Fresh Miyazaki Mango with Jasmine Milk Icecream

*こちらのメニューはイメージでございます。内容は変更となりますのでご了承ください。

お料理内容が決まり次第更新してまいります。

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 KOBE BEEF / 16800

AMUSE

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

COLD APPETIZER

本マグロの炭火焼 トラパニソース
Charcoal-Grilled Bluefin Tuna with Trapani Sauce

HOT APPETIZER

太刀魚のベッカフィーコ
Grilled Swordfish with Harbs Bread Crumbs

PASTA

フレッシュトマトのジェノヴェーゼ リングイネ
Linguine Genovese with Fresh Tomato

MEAT

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

あら川の桃と弓削牧場ミルクアイス
White Arakawa Peach and Yuge Farm Milk Icecream

*こちらのメニューはイメージでございます。内容は変更となりますのでご了承ください。
お料理内容が決まり次第更新してまいります。

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.

ORIENTAL KOBE BEEF / 21000

AMUSE

フォアグラ 無花果

Open Sandwich with Terrine of Foie Gras and Marinated Fig

COLD APPETIZER

鱸 胡瓜 フェンネル

Sea Bass Carpaccio with Fennel Sauce

1st PASTA

雲丹 玉蜀黍 掛保乃糸

Somen Noodles with Sweet Corn Puree and Sea Urchin

2nd PASTA

ばあく豚 弓削牧場フロマージュ・フレ

Pappardelle with Salsiccia and Fried Zucchini, Fromage Frais

FISH

甘鯛 大和丸茄子

Pan Fried Sea Bream with Eggplant, Ginger Butter Sauce

MEAT

神戸牛サーロイン サマートリュフ ピノ・ノワール

Grilled Kobe Beef Sir Loin with Summer Truffle, Pinot Noir

DESSERT

宮崎県産マンゴー ジャスミン

Fresh Miyazaki Mango with Jasmine Milk Icecream

*こちらのメニューはイメージでございます。内容は変更となりますのでご了承ください。
お料理内容が決まり次第更新してまいります。

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.