

TASTING COURSE / 5500

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

APPETIZER

炙りカツオのカルパッチョ フルーツトマトのケッカソース
Carpaccio of Bonito with Fruit Tomato Kecca Sauce

SOUP

六甲ブラウンマッシュルームのポタージュ
Brown Mushroom Soup

PASTA

ポモドーロ スパゲッティーニ
Spaghettini Pomodoro with Ricotta Cheese

MAIN DISH

スペイン産イベリコベジョータ 新玉ねぎとウスイエンドウ豆
Iberian Bejota from Spain with Fresh Onions and Usui Peas

DESSERT

CHOICE

オリエンタルチーズケーキ
Oriental Cheesecake

ティラミス
Tiramisu

アイスクリーム&シャーベット
Assorted Ice Cream and Sorbet

THE HARBOR / 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

小さなミートパイ - 神戸牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Kobe Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

炙りカツオのカルパッチョ フルーツトマトのケッカソース
Carpaccio of Bonito with Fruit Tomato Kecca Sauce

HOT APPETIZER

香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ
Oriental Cream of Crab Croquettes

PASTA

神戸牛のラグー タリアテッレ
Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle

MAIN DISH

スペイン産イベリコベジョータ 新玉ねぎとウスイエンドウ豆
Iberian Bejota from Spain with Fresh Onions and Usui Peas

DESSERT

CHOICE

オリエンタルチーズケーキ
Oriental Cheesecake

ティラミス
Tiramisu

アイスクリーム&シャーベット
Assorted Ice Cream and Sorbet

全ての税込み価格に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

THE SEASONAL / 8600

1st AMUSE

北海道河村水産 殻付帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Kawamura Suisan Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ - 神戸牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Kobe Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

ムネチカファーム アスパラガス グリビッシュソース
Munehika Farm Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

空豆とトリュフのグラタン
Fava Bean and Truffle Gratin

PASTA CHOICE

神戸牛のラグーソース タリアテッレ
Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle

兵庫県香住産ホタル烏賊と木の芽 スパゲッティ
Spaghetti with Firefly Squid and Japanese Pepper Leaf Bud [+500yen]

香住蟹とサンマルツァーノ タリオリーニ
Kasumi Crab and San Marzano Tagliolini [+800yen]

MAIN DISH CHOICE

スペイン産イベリコベジョータ 新玉ねぎとウスイエンドウ豆
Iberian Bejota from Spain with Fresh Onions and Usui Peas

山口県産 萩甘鯛 春野菜とトマト
Sea Bream from Yamaguchi with Spring Vegetables and Tomato [+1000yen]

兵庫県産 太田和牛サーロイン 山椒のタップナード
Hyogo Ota Wagyu Sirloin with Japanese Pepper Tapenade [+2000yen]

DESSERT CHOICE

オーム乳業マスカルポーネチーズのティラミス
Ohm Dairy Mascarpone Cheese Tiramisu

淡路島平岡農園 マイヤーレモンのクレープシュゼット
Awaji Island Hiraoka Farm Meyer Lemon Crepe Suzette

兵庫県産アマクイーンのパシュラングラッセ
Ama Queen Strawberry Vacherin Glace [+500yen]

THE ORIENTAL / 12000

1st AMUSE

北海道河村水産 殻付帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Kawamura Suisan Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ - 神戸牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Kobe Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

ムネチカファーム アスパラガス グリビッシュソース
Munechika Farm Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

空豆とトリュフのグラタン
Fava Bean and Truffle Gratin

PASTA
CHOICE

神戸牛のラグーソース タリアテッレ
Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle

兵庫県香住産ホタル烏賊と木の芽 スパゲッティ
Spaghetti with Firefly Squid and Japanese Pepper Leaf Bud [+500yen]

香住蟹とサンマルツァーノ タリオリーニ
Kasumi Crab and San Marzano Tagliolini [+800yen]

FISH

山口県産 萩甘鯛 春野菜とトマト
Sea Bream from Yamaguchi with Spring Vegetables and Tomato

MEAT

兵庫県産 太田和牛サーロイン 山椒のタップナード
Hyogo Ota Wagyu Sirloin with Japanese Pepper Tapenade

DESSERT
CHOICE

オーム乳業 マスカルポーネチーズのティラミス
Ohm Dairy Mascarpone Cheese Tiramisu

淡路島平岡農園 マイヤーレモンのクレープシュゼット
Awaji Island Hiraoka Farm Meyer Lemon Crepe Suzette

兵庫県産アマクイーンのパシュラングラッセ
Ama Queen Strawberry Vacherin Glace [+500yen]

KOBE BEEF / 20000

1st AMUSE

北海道河村水産 殻付帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Kawamura Suisan Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ - 神戸牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Kobe Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

ムネチカファーム アスパラガス グリビッシュソース
Munechika Farm Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

空豆とトリュフのグラタン
Fava Bean and Truffle Gratin

PASTA
CHOICE

神戸牛のラグーソース タリアテッレ
Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle

兵庫県香住産ホタル烏賊と木の芽 スパゲッティ
Spaghetti with Firefly Squid and Japanese Pepper Leaf Bud [+500yen]

香住蟹とサンマルツァーノ タリオリーニ
Kasumi Crab and San Marzano Tagliolini [+800yen]

FISH

山口県産 萩甘鯛 春野菜とトマト
Sea Bream from Yamaguchi with Spring Vegetables and Tomato

MEAT

神戸牛サーロイン
Grilled Kobe Beef Sirloin

DESSERT
CHOICE

オーム乳業 マスカルポーネチーズのティラミス
Ohm Dairy Mascarpone Cheese Tiramisu

淡路島平岡農園 マイヤーレモンのクレープシュゼット
Awaji Island Hiraoka Farm Meyer Lemon Crepe Suzette

兵庫県産アマクイーンのパシュラングラッセ
Ama Queen Strawberry Vacherin Glace [+500yen]

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

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

オリエンタルチーズケーキ
Oriental Cheesecake

KIDS PLATE / 3000

PLATE

グリーンサラダ / エビフライ / ハンバーグ
Green Salad / Fried Prawns / Hamburger Steak
フライドポテト / ペンネ ボロネーゼ
French Fries / 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

ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[2日前 17時までに要予約]

Reservations are required by 5:00 PM two days in advance.

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

16000

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.

A LA CARTE

APPETIZERS

炙りカツオのカルパッチョ フルーツトマトのケッカソース Tomato Cream Pasta with Fresh Sea Urchin and Edible Wild Plants	2000
北海道河村水産 殻付帆立 本唐墨と山葵 Hokkaido Kawamura Suisan Scallops with Bottarga and Wasabi	2000
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	2500
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	2000
旬野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Fresh Vegetables	2500

PASTA

しらすと春キャベツのアーリオ・オーリオ Whitebait and Spring Cabbage Aglio Aurio	2400
香住蟹とサンマルツァーノ タリオリーニ Kasumi Crab and San Marzano Tagliolini	3200
神戸牛のラグーソース タリアテッレ Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle	2600
ボロネーゼ スパゲッティニ Spaghettini Bolognese	2200

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.
当店で使用しているお米は国産です The rice we use in our restaurant is domestically produced.

ENTREES

スペイン産イベリコベジータ 新玉ねぎとウスイエンドウ豆 Iberian Bejota from Spain with Fresh Onions and Usui Peas	3800
山口県産 萩甘鯛 春野菜とトマト Sea Bream from Yamaguchi with Spring Vegetables and Tomato	4200
本日の鮮魚のグリル Grilled Fish of the Day	4500~
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~
神戸牛サーロイン Grilled Kobe Beef Sirloin	100g / 20000~
神戸牛フィレ Grilled Kobe Beef Tenderloin	100g / 25000~

SIDES

トリュフフライドポテト / Truffle Fries	1200
ミニグリルベジタブル / Mini Grilled Vegetables	1200

DESSERTS

クラシックチョコレートケーキ Chocolate Cake	1400
オリエンタルチーズケーキ Oriental Cheesecake	1400
兵庫県産アマクイーンのパシュラングラッセ Ama Queen Strawberry Vacherin Glace	1500
旬のフルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits	2500