

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

須磨サーモンのミキュイ ケッカソース
Suma Salmon Sous Vide with Sauce Checca

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

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 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

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

APPETIZER

須磨サーモンのミキュイ ケッカソース
Suma Salmon Sous Vide with Sauce Checca

HOT APPETIZER

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

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

北海道産帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ - 神石和牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Wagyu Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

グリーンアスパラガス グリビッシュソース
Green 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

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]

ズワイ蟹とフルーツトマト タリオリーニ
Snow Crab and Fruit Tomato 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

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

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

淡路島平岡農園 マイヤーレモンソースのクレープ
Awaji Island Hiraoka Farm Meyer Lemon Crepe

THE ORIENTAL / 12000

1st AMUSE

北海道産帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ - 神石和牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Wagyu Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

グリーンアスパラガス グリビッシュソース
Green Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

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

PASTA

ズワイ蟹とフルーツトマト タリオリーニ
Snow Crab and Fruit Tomato Tagliolini

FISH

厳選甘鯛 旬野菜とトマト
Tilefish with Seasonal 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

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

淡路島平岡農園 マイヤーレモンソースのクレープ
Awaji Island Hiraoka Farm Meyer Lemon Crepe

KOBE BEEF / 20000

1st AMUSE

北海道産帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ - 神石和牛とカチョカバロー -
Small Meat Pie Wagyu Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

グリーンアスパラガス グリビッシュソース
Green Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

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

PASTA

ズワイ蟹とフルーツトマト タリオリーニ
Snow Crab and Fruit Tomato Tagliolini

FISH

厳選甘鯛 旬野菜とトマト
Tilefish with Seasonal Vegetables and Tomato

MEAT

神戸牛サーロイン
Grilled Kobe Beef Sirloin

DESSERT CHOICE

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

淡路島平岡農園 マイヤーレモンソースのクレープ
Awaji Island Hiraoka Farm Meyer Lemon Crepe

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

A LA CARTE

APPETIZERS

須磨サーモンのミキュイ ケッカソース Suma Salmon Sous Vide with Sauce Checca	2000
北海道産帆立 本唐墨と山葵 / 1pc Hokkaido Scallops with Bottarga and Wasabi / 1pc	1500
香住蟹のオリエンタルカニクリームコロッケ / 2pc Crab Cream Croquette Oriental Style / 2pc	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
チャイニーズチキンサラダ Chinese Chicken Salad	1600

PASTA

淡路鶏とレモン タリアテッレ Tagliatelle with Awaji Chicken and Lemon	2400
ズワイ蟹とフルーツトマト タリオリーニ Snow Crab and Fruit Tomato 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 スパゲッティニーニ 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	3800
Iberian Bejota from Spain with Fresh Onions and Usui Peas	
厳選甘鯛 春野菜とトマト	4200
Tilefish with Spring Vegetables and Tomato	
本日の鮮魚のグリル	4500~
Grilled Fish of the Day	
黒毛和牛サーロイン	150g / 10500~
Grilled Wagyu Beef Sirloin	
黒毛和牛フィレ	150g / 15000~
Grilled Wagyu Beef Tenderloin	
神戸牛サーロイン	100g / 20000~
Grilled Kobe Beef Sirloin	
神戸牛フィレ	100g / 25000~
Grilled Kobe Beef Tenderloin	

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

ティラミス	1100
Tiramis	
クラシックチョコレートケーキ	1400
Chocolate Cake	
オリエンタルチーズケーキ	1400
Oriental Cheesecake	
旬のフルーツ盛り合わせ	2500
Assorted Seasonal Fruits	