

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 Checca 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

淡路鶏とレモン タリアテッレ
Awaji Chicken and Lemon Tagliatelle

MAIN DISH

イベリコ ベジータ ピペラードソース
Stewed Iberian Pork with Peperonata Sauce

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 Checca Sauce

HOT APPETIZER

鱧のフリット 夏野菜のミネストローネ
Pike Conger Fritter Summer Vegetables Minestrone

PASTA

淡路鶏とレモン タリアテッレ
Awaji Chicken and Lemon Tagliatelle

MAIN DISH

イベリコベジータ ピペラードソース
Stewed Iberian Pork with Peperonata Sauce

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

アオリイカのマリネ サルサヴェルデ
Marinated Bigfin Reef Squid with Salsa Verde

2nd AMUSE

とうもろこしとサマートリュフ 小さなパイ
Small Pie Corn and Summer Truffle

COLD APPETIZER

スズキのカルパッチョ 茗荷とマイクロハーブのインサラータ
Sea Bass Carpaccio with Myoga and Micro Herbs

HOT APPETIZER

鱧のフリット 夏野菜のミネストローネ
Pike Conger Fritter Summer Vegetables Minestrone

PASTA CHOICE

神戸牛のボロネーゼ タリアテッレ
Kobe Beef Bolognese Tagliatelle

北海道産生雲丹と浅利 スパゲッティーニ
Hokkaido Sea Urchin and Clam Spaghettini [+800yen]

北海道産生雲丹とボタンエビ 冷製カッペリーニ
Sea Urchin and Spot Prawn Capellini [+1500yen]

MAIN DISH CHOICE

カジキマグロのサルティンボッカ
Swordfish Saltimbocca

イベリコ ベジュータ ピペラードソース
Stewed Iberian Pork with Peperonata Sauce

兵庫県産 太田和牛サーロインのグリル
Grilled Ota Wagyu Sirloin with Fresh Pepper and Dried Tomato Condiment [+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

西島農園マスクメロンとパンナコッタ
Muskmelon with Milk Panna Cotta

宮崎マンゴー 松崎牧場リコッタジェラート
Miyazaki Mango with Ricotta Cheese Gelato [+500yen]

THE ORIENTAL / 12000

1st AMUSE

アオリイカのマリネ サルサヴェルデ
Marinated Bigfin Reef Squid with Salsa Verde

2nd AMUSE

とうもろこしとサマートリュフ 小さなパイ
Small Pie Corn and Summer Truffle

COLD APPETIZER

スズキのカルパッチョ 茗荷とマイクロハーブのインサラータ
Sea Bass Carpaccio with Myoga and Micro Herbs

HOT APPETIZER

鱧のフリット 夏野菜のミネストローネ
Pike Conger Fritter Summer Vegetables Minestrone

PASTA

北海道産生雲丹と浅利 スパゲッティーニ
Hokkaido Sea Urchin and Clam Spaghettini

FISH

カジキマグロのサルティンボッカ
Swordfish Saltimbocca

MEAT

兵庫県産 太田和牛サーロインのグリル
Grilled Ota Wagyu Sirloin with Fresh Pepper and Dried Tomato Condiment

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

西島農園マスクメロンとパンナコッタ
Muskmelon with Milk Panna Cotta

宮崎マンゴー 松崎牧場リコッタジェラート
Miyazaki Mango with Ricotta Cheese Gelato [+500yen]

KOBE BEEF / 20000

1st AMUSE

アオリイカのマリネ サルサヴェルデ
Marinated Bigfin Reef Squid with Salsa Verde

2nd AMUSE

とうもろこしとサマートリュフ 小さなパイ
Small Pie Corn and Summer Truffle

COLD APPETIZER

スズキのカルパッチョ 茗荷とマイクロハーブのインサラータ
Sea Bass Carpaccio with Myoga and Micro Herbs

HOT APPETIZER

鱧のフリット 夏野菜のミネストローネ
Pike Conger Fritter Summer Vegetables Minestrone

PASTA

北海道産生雲丹と浅利 スパゲッティーニ
Hokkaido Sea Urchin and Clam Spaghettini

FISH

カジキマグロのサルティンボッカ
Swordfish Saltimbocca

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

西島農園マスクメロンとパンナコッタ
Muskmelon with Milk Panna Cotta

宮崎マンゴー 松崎牧場リコッタジェラート
Miyazaki Mango with Ricotta Cheese Gelato [+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

A LA CARTE

APPETIZERS

スズキのカルパッチョ 茗荷とマイクロハーブのインサラータ Sea Bass Carpaccio with Myoga and Micro Herbs	2000
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	1700
チャイニーズチキンサラダ Chinese Chicken Salad	1700
旬野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Fresh Vegetables	2500

PASTA

ポモドーロ スパゲッティーニ Spaghettini Pomodoro	2200
淡路鶏のラグーとレモンのタリアテッレ Awaji Chicken and Lemon Tagliatelle	2400
ボンゴレビアンコ Vongole Bianco	2500
神戸牛のボロネーゼ タリアテッレ Kobe Beef Bolognese Tagliatelle	2600

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

イベリコ ベジュータ ピペラードソース	3800
Stewed Iberian Pork with Peperonata Sauce	
カジキマグロのサルティンボッカ	4200
Swordfish Saltimbocca	
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	1500
Oriental Cheesecake	
宮崎マンゴー 松崎牧場リコッタジェラート	1600
Miyazaki Mango with Ricotta Cheese Gelato	
旬のフルーツ盛り合わせ	2500
Assorted Seasonal Fruits	