

# 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

秋カツオの炙り フレッシュトマトのラビゴットソース  
Seared Autumn Bonito with Fresh Tomato Ravigote 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 スパゲッティニ  
Spaghettini Pomodoro

## MAIN DISH

えびすもち豚のロースト ブラッドオレンジのソース  
Roasted Ebisumochi Pork with Blood Orange 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

## BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ  
Freshly Baked Focaccia

表示価格(税込)の税抜総額に対して10%のサービス料を頂戴いたします A 10% service charge applies to the pre-tax total of the above prices.

# 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

秋カツオの炙り フレッシュトマトのラビゴットソース  
Seared Autumn Bonito with Fresh Tomato Ravigote 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

六甲シャンピニオンのラグー タリアテッレ  
Tagliatelle with Rokko Champignon Ragout

## MAIN DISH

神戸ポークのカチャトーラ ポルチーニ  
Kobe Pork Cacciatore with Porcini

## 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

## BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ  
Freshly Baked Focaccia

表示価格(税込)の税抜総額に対して10%のサービス料を頂戴いたします A 10% service charge applies to the pre-tax total of the above prices.

# THE SEASONAL / 8600

## AMUSE

甘海老と根セロリのレムラード  
Spot Prawn and Celeriac Remoulade

七谷鴨とフォアグラのパイ  
Nanatani Duck and Foie Gras Pie

## COLD APPETIZER

本鮪のマリネ 秋茄子とフムス  
Marinated Tuna with Eggplant Hummus

## HOT APPETIZER

秋野菜のフラン コンソメ  
Autumn Vegetable Flan with Consommé

### PASTA CHOICE

イベリコ豚のアラビアータ キタッラ  
Chitarra with Iberico Pork Arrabbiata

秋刀魚とウイキョウのシチリア風 ブカティーニ  
Sicilian-Style Bucatini with Pacific Saury and Fennel [ +500yen ]

トリュフとジロール茸 タヤリン  
Tajarin with Truffles and Chanterelle Mushrooms [ +1000yen ]

### MAIN DISH CHOICE

鯖のソテー 蕪と焦がしバターソース  
Sauteed Spanish Mackerel with Turnip and Butter Sauce

神戸ポークのカチャトーラ ポルチーニ  
Kobe Pork Cacciatore with Porcini Mushrooms

熟成和牛サーロイン 旬菜  
Grilled Aged Wagyu Sirloin with Seasonal Vegetable [ +2000yen ]

### DESSERT CHOICE

京都丹波栗のモンブラン  
Mont Blanc with Kyoto Tanba Chestnuts [ +500yen ]

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

長野県産シャインマスカットのクレームダンジュ  
Crème d'Ange with Shine Muscat from Nagano

## BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ  
Freshly Baked Focaccia

# THE ORIENTAL / 12000

## AMUSE

甘海老と根セロリのレムラード  
Spot Prawn and Celeriac Remoulade

七谷鴨とフォアグラのパイ  
Nanatani Duck and Foie Gras Pie

## COLD APPETIZER

本鮪のマリネ 秋茄子とフムス  
Marinated Tuna with Eggplant Hummus

## HOT APPETIZER

秋野菜のフラン コンソメ  
Autumn Vegetable Flan with Consommé

### PASTA CHOICE

イベリコ豚のアラビアータ キタッラ  
Chitarra with Iberico Pork Arrabbiata

秋刀魚とウイキョウのシチリア風 ブカティーニ  
Sicilian-Style Bucatini with Pacific Saury and Fennel [ +500yen ]

トリュフとジロール茸 タヤリン  
Tajarin with Truffles and Chanterelle Mushrooms [ +1000yen ]

## FISH

鱈のソテー 蕪と焦がしバターソース  
Sauteed Spanish Mackerel with Turnip and Butter Sauce

## MEAT

熟成和牛サーロイン 旬菜 [ フィレに変更 +2000yen ]  
Grilled Aged Wagyu Sirloin with Seasonal Vegetable [ Change to Tenderloin +2000yen ]

### DESSERT CHOICE

京都丹波栗のモンブラン  
Mont Blanc with Kyoto Tanba Chestnuts [ +500yen ]

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

長野県産シャインマスカットのクレームダンジュ  
Crème d'Ange with Shine Muscat from Nagano

## BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ  
Freshly Baked Focaccia

# KOBE BEEF / 20000

## AMUSE

甘海老と根セロリのレムラード  
Spot Prawn and Celeriac Remoulade

七谷鴨とフォアグラのパイ  
Nanatani Duck and Foie Gras Pie

## COLD APPETIZER

本鮪のマリネ 秋茄子とフムス  
Marinated Tuna with Eggplant Hummus

## HOT APPETIZER

秋野菜のフラン コンソメ  
Autumn Vegetable Flan with Consommé

### PASTA CHOICE

イベリコ豚のアラビアータ キタッラ  
Chitarra with Iberico Pork Arrabbiata

秋刀魚とウイキョウのシチリア風 ブカティーニ  
Sicilian-Style Bucatini with Pacific Saury and Fennel [ +500yen ]

トリュフとジロール茸 タヤリン  
Tajarin with Truffles and Chanterelle Mushrooms [ +1000yen ]

## FISH

鱈のソテー 蕪と焦がしバターソース  
Sauteed Spanish Mackerel with Turnip and Butter Sauce

## MEAT

神戸牛サーロイン [ 神戸牛フィレに変更 +2000yen ]  
Grilled Kobe Beef Sirloin [ Change to Kobe Beef Tenderloin +2000yen ]

### DESSERT CHOICE

京都丹波栗のモンブラン  
Mont Blanc with Kyoto Tanba Chestnuts [ +500yen ]

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

長野県産シャインマスカットのクレームダンジュ  
Crème d'Ange with Shine Muscat from Nagano

## BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ  
Freshly Baked Focaccia

## 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

[ 3 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

デザートアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

11000

## ORIENTAL オリエンタルコース



乾杯シャンパン / Champagne by the Glass

デザートアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

15000

## KOBE BEEF 神戸牛コース



乾杯シャンパン / Champagne by the Glass

デザートアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

23000

OPTION

お花束 / Bouquet ... 4400〜

表示価格(税込)の税抜総額に対して10%のサービス料を頂戴いたします A 10% service charge applies to the pre-tax total of the above prices.

# A LA CARTE

## APPETIZERS

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| 本鮪のマリネ 秋茄子とフムス<br>Marinated Tuna with Eggplant Hummus                   | 2000 |
| チャイニーズチキンサラダ<br>Chinese Chicken Salad                                   | 1700 |
| スペイン産生ハムと旬野菜のグリーンサラダ<br>Seasonal Vegetables Green Salad and Prosciutto  | 2000 |
| 旬野菜のバーニャカウダ<br>Fresh Vegetables with Bagna Cauda                        | 2500 |
| マッシュルームスープ<br>Mushroom Soup                                             | 1000 |
| 香住蟹のオリエンタルカニクリームコロッケ / 2pc<br>Crab Cream Croquette Oriental Style / 2pc | 2500 |
| キャビア<br>Caviar with Sour Cream                                          | 8500 |

## PASTA

|                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| ポモドーロ スパゲッティーニ<br>Spaghettini Pomodoro                                          | 2200 |
| 六甲シャンピニオンのラグー タリアテッレ<br>Tagliatelle with Rokko Champignon Ragout                | 2400 |
| イベリコ豚のアラビアータ キタッラ<br>Chitarra with Iberico Pork Arrabbiata                      | 2700 |
| 秋刀魚とウイキョウのシチリア風 ブカティーニ<br>Sicilian-Style Bucatini with Pacific Saury and Fennel | 3200 |

表示価格(税込)の税抜総額に対して10%のサービス料を頂戴いたします A 10% service charge applies to the pre-tax total of the above prices.

## ENTREES

|                                                                               |               |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 神戸ポークのカチャトーラ    ポルチーニ<br>Kobe Pork Cacciatore with Porcini Mushrooms          | 3800          |
| 鯖のソテー    蕪と焦がしバターソース<br>Sauteed Spanish Mackerel with Turnip and Butter Sauce | 4500          |
| 本日の鮮魚のグリル<br>Grilled Fish of the Day                                          | 4500~         |
| 黒毛和牛サーロイン<br>Grilled Wagyu Beef Sirloin                                       | 150g / 10500~ |
| 黒毛和牛フィレ<br>Grilled Wagyu Beef Tenderloin                                      | 150g / 15000~ |
| 神戸牛サーロイン<br>Grilled Kobe Beef Sirloin                                         | 100g / 20000~ |
| 神戸牛フィレ<br>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

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| ティラミス<br>Tiramis                                     | 1100 |
| クラシックチョコレートケーキ<br>Chocolate Cake                     | 1400 |
| オリエンタルチーズケーキ<br>Oriental Cheesecake                  | 1400 |
| 京都丹波栗のモンブラン<br>Mont Blanc with Kyoto Tanba Chestnuts | 1600 |
| 旬のフルーツ盛り合わせ<br>Assorted Seasonal Fruits              | 2500 |