

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

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

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

イベリコベジータ ペペロナータソース
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

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

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 [+1000yen]

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 ペペロナータソース
Stewed Iberian Pork with Peperonata Sauce

兵庫県産 太田和牛サーロインのグリル
Grilled Hyogo Ota Wagyu Sirloin [+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 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 スパゲッティニ
Hokkaido Sea Urchin and Clam Spaghettini [+1000yen]

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]

FISH

カジキマグロのサルティンボッカ
Swordfish Saltimbocca

MEAT CHOICE

兵庫県産 太田和牛サーロインのグリル
Grilled Hyogo Ota Wagyu Sirloin

国産黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin [+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]

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

鰐のフリット 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 [+1000yen]

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]

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

西島農園マスキ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

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

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

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	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

ポモドーロ スパゲッティニ Spaghettini Pomodoro	2200
六甲シャンピニオンのラグー タリアテッレ Tagliatelle with Rokko Champignon Ragout	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

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

イベリコ ベジュータ ペペロナータソース Stewed Iberian Pork with Peperonata Sauce	3800
カジキマグロのサルティンボッカ Swordfish Saltimbocca	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

ティラミス Tiramis	1100
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
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	1600
旬のフルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits	2500