

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

寒鯉のカルパッチョ 蕎のソース
Yellowtail Carpaccio with Turnip 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

弓削牧場リコッタチーズのポモドーロ スパゲッティーニ
Spaghettini Pomodoro with Yuge Farm Ricotta Cheese

MAIN DISH

厳選豚 マデラポワブルソース 月光百合根のドフィノア
Pork and "Gekkō" Lily Root Dauphinoise with Madeira Pepper 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 SEASONAL / 8600

AMUSE

アオリイカとカリフラワー
Squid and Cauliflower

紅ズワイ蟹のクリームパイ
Red Snow Crab Cream Pie

COLD APPETIZER

青森サーモンと黒トリュフ オランデーズソース
Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce

HOT APPETIZER

白子と舞茸のフラン
Cod Milt and Maitake Mushroom Flan

PASTA
CHOICE

牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ
Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle

鮪のコンフィとボッタルガ スパゲッティーニ
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

オマール海老と蛤 雲丹クリームソース キタッラ
Lobster and Clam Sea Urchin Cream Sauce [+1500yen]

MAIN DISH
CHOICE

ハタ ズッパディペッシエ
Grouper "Zuppa di Pesce"

厳選豚 マデラポワブルソース 月光百合根のドフィノア
Pork and "Gekkō" Lily Root Dauphinoise with Madeira Pepper Sauce

熟成和牛サーロイン 月光百合根のドフィノア
Aged Japanese Wagyu Sirloin with "Gekko" Lily Root Dauphinoise [+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

紅玉とふじ林檎のアップルパイ
Apple Pie with Kogyoku and Fuji Apples

苺とピスタチオのパリブレスト
Strawberry and Pistachio Paris-Brest [+500yen]

BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ
Freshly Baked Focaccia

THE ORIENTAL / 12000

AMUSE

アオリイカとカリフラワー
Squid and Cauliflower

紅ズワイ蟹のクリームパイ
Red Snow Crab Cream Pie

COLD APPETIZER

青森サーモンと黒トリュフ オランデーズソース
Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce

HOT APPETIZER

白子と舞茸のフラン
Cod Milt and Maitake Mushroom Flan

牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ
Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle

鮓のコンフィとボッタルガ スパゲッティーニ
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

オマール海老と蛤 雲丹クリームソース キタッラ
Lobster and Clam Sea Urchin Cream Sauce [+1500yen]

PASTA
CHOICE

MEAT
CHOICE

DESSERT
CHOICE

FISH

ハタ ズッパディペッシエ
Grouper "Zuppa di Pesce"

熟成和牛サーロイン 月光百合根のドフィノア
Aged Japanese Wagyu Sirloin with "Gekko" Lily Root Dauphinoise

黒毛和牛フィレ
Wagyu Tenderloin [+2000yen]

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

紅玉とふじ林檎のアップルパイ
Apple Pie with Kogyoku and Fuji Apples

苺とピスタチオのパリブレスト
Strawberry and Pistachio Paris-Brest [+500yen]

BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ
Freshly Baked Focaccia

KOBE BEEF / 20000

AMUSE

アオリイカとカリフラワー
Squid and Cauliflower

紅ズワイ蟹のクリームパイ
Red Snow Crab Cream Pie

COLD APPETIZER

青森サーモンと黒トリュフ オランデーズソース
Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce

HOT APPETIZER

白子と舞茸のフラン
Cod Milt and Maitake Mushroom Flan

PASTA
CHOICE

牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ
Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle

鮯のコンフィとボッタルガ スパゲッティーニ
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

オマール海老と蛤 雲丹クリームソース キタッラ
Lobster and Clam Sea Urchin Cream Sauce [+1500yen]



FISH

ハタ ズッパディペッシエ
Grouper "Zuppa di Pesce"

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

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

紅玉とふじ林檎のアップルパイ
Apple Pie with Kogyoku and Fuji Apples

苺とピスタチオのパリブレスト
Strawberry and Pistachio Paris-Brest [+500yen]



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¹
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

SOUPE

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

11000

ORIENTAL オリエンタルコース



乾杯シャンパン / Champagne by the Glass
デザートを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
デザートを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

サーモンと黒トリュフ オランデーズソース	2000
Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce	
チャイニーズチキンサラダ	1700
Chinese Chicken Salad	
スペイン産生ハムと旬野菜のグリーンサラダ	2000
Seasonal Vegetables Green Salad and Prosciutto	
旬野菜のバニヤカウダ	2500
Fresh Vegetables with Bagna Cauda	
香住蟹のオリエンタルカニクリームコロッケ	1p 1,300 / 2p 2,500
Crab Cream Croquette Oriental Style	
キャビア	8500
Caviar with Sour Cream	

PASTA

弓削牧場リコッタチーズのポモドーロ スパゲッティーニ	2200
Spaghettini Pomodoro with Yuge Farm Ricotta Cheese	
淡路鶏のラグーソース タリアテッレ	2400
Tagliatelle with Awaji Chicken Ragu Sauce	
牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ	3000
Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle	
鮓のコンフィとボッタルガ スパゲッティーニ	3000
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini	

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

厳選豚 マデラポワブルソース 月光百合根のドフィノア	4000
Pork and "Gekkō" Lily Root Dauphinoise with Madeira Pepper Sauce	
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	
苺とピスタチオのパリブレスト	1600
Strawberry and Pistachio Paris-Brest	
旬のフルーツ盛り合わせ	2500
Assorted Seasonal Fruits	