

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

寒鰯のカルパッチョ 燕のソース
Yellowtail Carpaccio with Turnip 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

ガリシア豚のグリル レフォールソース
Grilled Galician Pork with Horseradish 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

寒鰯のカルパッチョ 燕のソース
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

淡路鶏のラグーソース タリアテッレ
Tagliatelle with Awaji Chicken Ragu Sauce

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 Sauri 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 Marinated Tuna with Eggplant Hummus	2000
チャイニーズチキンサラダ Chinese Chicken Salad	1700
スペイン産生ハムと旬野菜のグリーンサラダ Seasonal Vegetables Green Salad and Prosciutto	2000
旬野菜のバーニャカウダ Fresh Vegetables with Bagna Cauda	2500
マッシュルームスープ Mushroom Soup	1000
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

PASTA

ポモドーロ スパゲッティーニ Spaghettini Pomodoro	2200
ボロネーゼ スパゲッティーニ Spaghettini Bolognese	2200
淡路鶏のラグーソース タリアテッレ Tagliatelle with Awaji Chicken Ragu Sauce	2400
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	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 Kobe Pork Cacciatore with Porcini Mushrooms	3800
鯖のソテー 蕪と焦がしバターソース Sauteed Spanish Mackerel with Turnip and Butter Sauce	4500
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
京都丹波栗のモンブラン Mont Blanc with Kyoto Tanba Chestnuts	1600
旬のフルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits	2500