

THE WEEKDAY / 3800

平日限定 / Weekdays Only

ASSORTED APPETIZERS

炙り鯛のカルパッチョ 紅芯大根とオリーブのマリネ
Seared Sea Bream Carpaccio with a Watermelon Radish and Olive Marinade

旬野菜のバーニャカウダ / 仔牛のロースト トンナートソース
Bagna Cauda with Seasonal Vegetables / Roasted Veal with a Tonnato Sauce

茸のフリッタータ / かぼちゃのムース スパイシーラスク
Mushroom Frittata / Pumpkin Mousse with Spicy Rusk

茄子とスカモルツァチーズのパートブリック包み
Pate Brick Wrapped Eggplant and Scamorza Cheese

SOUP

オリエンタルマッシュルームスープ
Oriental Mushroom Soup

PASTA

紅ズワイガニ 九条葱 唐墨 スパゲッティーニ
Spaghettini with Snow Crab, Kujo Scallions and Karasumi

MAIN DISH

テルエル豚 ポルチーニソース 林檎のメランジェ
Teruel Pork with a Porcini Sauce and an Apple Melange

DESSERT

バスク風チーズケーキ
Basque Cheesecake

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.

THE SEASONAL / 6000

AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

京鴨 柿 ブッラータチーズ

Kyoto Duck, Persimmons and Burrata Cheese Salad

HOT APPETIZER

金目鯛 聖護院蕪 柚子

Sautéed Kinmedai with a Shogoin Turnip Purée and Yuzu Accent

PASTA

香住蟹 帆立 イカスミタリオリーニ

Squid Ink Tagliolini with Kasumi Crab and Scallops

MEAT

金華豚 トリュフ フォンドヴォー

Kinkaton Pork served with Truffles and a Fond de Veau Sauce

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

DESSERT

洋梨 ヴァローナチョコレート トンカ豆

European Pears with Valrhona Chocolate and Tonka Beans

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.

ORIENTAL / 10000

AMUSE

フォアグラマカロン

Foie Gras Macaron

COLD APPETIZER

縞鯨 甘海老 帆立 キャビア

Horse Mackerel, Sweet Shrimp, Scallops and Caviar

HOT APPETIZER

ポットベラ トリュフ フォンデュータソース

Portobello Mushroom with Truffles and a Fond de Veau Sauce

PASTA

松茸 唐墨 スパゲッティーニ

Spaghetini with Matsutake Mushrooms and Karasumi

FISH

金目鯛 雲丹

Grilled Kinmedai served with Sea Urchin

MEAT

黒毛和牛 秋野菜カポナータ フォンドヴォーソース

Wagyu Beef with an Autumn Vegetable Caponata and a Fond de Veau Sauce

DESSERT

クリーミーチーズ シャルトリューズのソルベ

Creamy Camembert Cheesecake and Chartreuse Sorbet

A LA CARTE

アミューズ / AMUSE

フォアグラレーズンサンド 600
Foie Gras Raisin Sandwich

冷前菜 / COLD APPETIZER

季節野菜のバーニャカウダ 1600
Bagna Cauda and Seasonal Vegetables

バルマ産生ハム ブッラータチーズ セルバチコ 1800
Prosciutto, Burrata Cheese and Fresh Arugula

本日鮮魚のカルパッチョ 1600
Fresh Fish Carpaccio of the Day

チャイニーズチキンサラダ 1200
Chinese Chicken Salad

マッシュルームサラダ 1100
Mushroom Salad

温前菜 / HOT APPETIZER

フォアグラのソテー ミラノ風焼きリゾット添え 2100
Milanese Risotto with Sauteed Foie Gras

香住蟹のオリエンタルカニクリームコロッケ 1p 800
Oriental Creamy Crab Croquette (1p)

オリエンタルマッシュルームスープ 800
Oriental Mushroom Soup

オニオングラタンスープ 800
Onion Gratin Soup

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.

A LA CARTE

パスタ / PASTA

香住蟹 本からすみのアーリオ オーリオ スパゲティーニ Kasumi Crab and Bottarga Spaghettini	1700
ポモドーロ スパゲッティーニ Spaghettoni al Pomodoro	1600
マグロテール 茸 トマトスパゲッティーニ Spaghettini with Tuna Tail and Mushrooms in a Tomato Sauce	1300
淡路鶏 きたあかり レモンクリーム タリオリーニ Tagliolini Pasta with Awaji Chicken, Kitaakari Potatoes and a Lemon Cream Sauce	1300

炭火焼 / CHARCOAL GRILLED <お好みのg数をお申し付けください>

本日の鮮魚 / Fish of the Day	ask
カナダ産 活オマール海老 / Canadian Lobster	6000
平田牧場金華豚 / Hirata Farm Kinkaton Pork	150g / 2500~
タスマニア産 仔羊 / Tasmanian Lamb	2p / 2400
黒毛和牛 サーロイン / Kuroge Wagyu Steak Sirloin	100g / 4500
黒毛和牛 フィレ / Kuroge Wagyu Steak Tenderloin	100g / 5000
飛騨牛 サーロイン / Hida Beef Steak Sirloin	100g / 8000
神戸牛 / Kobe Beef	100g / 13000

メイン / MAIN DISH

淡路鶏の香草パン粉焼き フレッシュトマトとフランボワーズのソース Herb-Crusted Awaji Chicken with Fresh Tomatoes and a Framboise Sauce	2200
寒鰯のグリル 九条葱サルサヴェルデ Grilled Yellowtail with a Kujo Scallion Salsa Verde	2200

A LA CARTE

デザート / DESSERT

洋梨 ヴァローナチョコレート トンカ豆 / European Pears with Valrhona Chocolate and Tonka Beans	800
バスク風チーズケーキ / Basque Cheesecake	800
クラシックチョコレートケーキ / Classic Chocolate Cake	800
ティラミス / Tiramisu	800
アイスクリーム&シャーベット / Ice Cream & Sherbet	600

コーヒー・紅茶 / COFFEE and TEA

エスプレッソ / Wエスプレッソ / Espresso / W Espresso	500 / 600
コーヒー / Coffee	650
カフェラテ / Caffè Latte	750
ダーズリン / Darjeeling	750
アールグレー / Earl Gray	750
カモミール / Chamomile	800
ペパーミント / Peppermint	800

食後酒 / DIGESTIF

SHERRY

ティオペペ / Tio Pepe	900
ゴンザレス・ビラス・ノエ / Gonzales Byass Noe	1400

GRAPPA

グラッパ・サッシカイヤ / Grappa de Sassicaia	1800
トレ・ソーリ・トレ・バローロ / Tre Soli Tre Grappa di Barolo	2700

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
Please notify our Staff. All price include tax and are subject to a 10% service charge. Please ask our staff for more details. If you have any form of FOOD ALLERGY.