

ORIENTAL / 13000

AMUSE

フォアグラ 無花果

Open Sandwich with Terrine of Foie Gras and Marinated Fig

COLD APPETIZER

鱸 胡瓜 フェンネル

Sea Bass Carpaccio with Fennel Sauce

1st PASTA

雲丹 玉蜀黍 掛保乃糸

Somen Noodles with Sweet Corn Puree and Sea Urchin

2nd PASTA

ばあく豚 弓削牧場フローマジュ・フレ

Pappardelle with Salsiccia and Freid Zucchini, Fromage Frais

FISH

甘鯛 大和丸茄子

Pan Fried Sea Bream with Eggplant, Ginger Butter Sauce

CHOICE OF MEAT

お好きなメインディッシュを一皿お選びください、Please choose one main dish

黒毛和牛サーロイン サマートリュフ ピノ・ノワール

Grilled Japanese Black Beef Sir Loin with Summer Truffle, Pinot Noir

黒毛和牛フィレ

Kuroge Wagyu Tenderloin +2500yen

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin +8000yen

DESSERT

宮崎県産マンゴー ジャスミン

Fresh Miyazaki Mango with Jasmine Milk Icecream

全ての表示税込価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします All price include tax and are subject to a 10% service charge.

KOBE BEEF / 21000

AMUSE

フォアグラ 無花果

Open Sandwich with Terrine of Foie Gras and Marinated Fig

COLD APPETIZER

鱸 胡瓜 フェンネル

Sea Bass Carpaccio with Fennel Sauce

1st PASTA

雲丹 玉蜀黍 掛保乃糸

Somen Noodles with Sweet Corn Puree and Sea Urchin

2nd PASTA

ばあく豚 弓削牧場フロームジュ・フレ

Pappardelle with Salsiccia and Fried Zucchini, Fromage Frais

FISH

甘鯛 大和丸茄子

Pan Fried Sea Bream with Eggplant, Ginger Butter Sauce

MEAT

神戸牛サーロイン サマートリュフ ピノ・ノワール

Grilled Kobe Beef Sir Loin with Summer Truffle, Pinot Noir

DESSERT

宮崎県産マンゴー ジャスミン

Fresh Miyazaki Mango with Jasmine Milk Icecream

SEASONAL COURSE / 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 Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

本マグロの炭火焼 トラパニソース
Charcoal-Grilled Bluefin Tuna with Trapani Sauce

HOT APPETIZER

太刀魚のベッカフィーコ
Grilled Swordfish with Harbs Bread Crumbs

PASTA

フレッシュトマトのジェノヴェーゼ リングイネ
Linguine Genovese with Fresh Tomato

CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュを一皿お選びください。 Please choose one main dish

奈良県産ばあく豚のグリル アスパラガス
Grilled Baaku Pork with Green Asparagus

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin +2000yen

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin +3500yen

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin +10000yen

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

あら川の桃と弓削牧場ミルクアイス
White Arakawa Peach and Yuge Farm Milk Icecream

全ての税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。当店で使用しているお米は全て兵庫県産です。
All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge. We exclusively use rice sourced from Hyogo Prefecture.

THE SEASONAL / 8600

AMUSE

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

COLD APPETIZER

本マグロの炭火焼 トラパニソース
Charcoal-Grilled Bluefin Tuna with Trapani Sauce

HOT APPETIZER

太刀魚のベッカフィーコ
Grilled Swordfish with Harbs Bread Crumbs

PASTA

フレッシュトマトのジェノヴェーゼ リングイネ
Linguine Genovese with Fresh Tomato

CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュを一皿お選びください。 Please choose one main dish

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin +2500yen

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin +8000yen

SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー
Oriental Curry

DESSERT

あら川の桃と弓削牧場ミルクアイス
White Arakawa Peach and Yuge Farm Milk Icecream

全ての税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。当店で使用しているお米は全て兵庫県産です。
All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge. We exclusively use rice sourced from Hyogo Prefecture.

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

A LA CARTE

APPETIZERS

本マグロの炭火焼 トラパニソース Charcoal-Grilled Bluefin Tuna with Trapani Sauce	2900
太刀魚のベッカフィーコ Grilled Swordfish with Harbs Bread Crumbs	3000
香住蟹のオリエンタルカニクリームコロッケ Crab Cream Croquette Oriental Style	3000
キャビア Caviar with Sour Cream	8500
スペイン産ハムとグリーンサラダ Green Salad with Prosciutto	2700
旬野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Fresh Vegetables	3200

PASTA

フレッシュトマトのジェノヴェーゼ リングイネ Linguine Genovese with Fresh Tomato	3200
ばあく豚のサルシッチャ パッパルデッレ Pappardelle with Salsiccia and Fried Zucchini, Fromage Frais	3200
ボロネーゼ スパゲッティニーニ Spaghettini Bolognese	2900

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.

ENTREES

神戸牛サーロイン Grilled Kobe Beef Sirloin	100g / 20000~
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~
神戸牛フィレ Grilled Kobe Beef Tenderloin	100g / 25000~
ガリシアポークのグリル スモークトマトのマリナード Grilled Galician Pork with Marinade Smoked Tomato	5500
本日の鮮魚のグリル Grilled Fish of the Day	5500~

SIDES

トリュフフライドポテト / Truffle Fries	1500
ミニグリルベジタブル / Mini Grilled Vegetables	1500

DESSERTS

クラシックチョコレートケーキ Chocolate Cake	1700
オリエンタルチーズケーキ Oriental Cheesecake	1700
あら川の桃と弓削牧場ミルクアイス White Arakawa Peach and Yuge Farm Milk Icecream	1800
旬のフルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits	2500

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

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.

KIDS PLATE / 3000

PLATE

グリーンサラダ
Green Salad

エビフライ
Fried Prawns

ハンバーグ
Hamburger Steak

フライドポテト
French Fries

ペンネ ボロネーゼ
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

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.

ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[2日前までに要予約]

Minimum two day advance reservation required.

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

17000

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

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.