

# 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 唐墨 掛保乃糸

Somen Noodles with Bottarga and Sea Urchin

## 2nd PASTA

ジロール茸 パンチェッタ タリオリーニ

Tagliolini with Pancetta and Girolle Mushroom

## FISH

甘鯛 賀茂茄子

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 唐墨 揖保乃糸

Somen Noodles with Bottarga and Sea Urchin

### 2nd PASTA

ジロール茸 パンチェッタ タリオリーニ

Tagliolini with Pancetta and Girolle Mushroom

### FISH

甘鯛 賀茂茄子

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ポモドーロ  
Linguine Pomodoro with Ricotta Cheese

## 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

国産桃と弓削牧場ミルクアイス  
White 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ポモドーロ  
Linguine Pomodoro with Ricotta Cheese

## 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

国産桃と弓削牧場ミルクアイス  
White 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

六甲シャンピニオンのラグー タリアテッレ Tagliatelle with Rokko Champignon Ragout	3200
ジロール茸 パンチェッタ タリオリーニ Tagliolini with Pancetta and Girolle Mushroom	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~
三田ポークのソテー 唐川菜と淡路玉葱 Sauteed Sanda Pork with Karakawa Greens and Awaji Onion	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
国産桃と弓削牧場ミルクアイス White 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.