

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

戻り鰹と滋賀県産トマトのケッカソース
Seasonal Bonito with Shiga-Tomato Sauce

HOT APPETIZER

六甲山マッシュルームとサルシッチャのオープン焼き
Baked Rokko-Mushroom and Salsiccia

PASTA

ムール貝とレモンのアーリオオーリオ
Linguine with Mussels and Lemon Aglio Olio

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

仔牛フィレ肉のロースト マルサラワインソース
Roasted Veal Fillet with Marsala Wine Sauce

黒毛和牛サーロイン Kuroge Wagyu Sirloin +1800yen	黒毛和牛フィレ Kuroge Wagyu Tenderloin +3500yen	神戸牛サーロイン Kobe Beef Sirloin +10000yen
--	---	---

DESSERT

オリエンタルモンブラン ミルクジェラート
Oriental Mont Blanc with Milk Gelato

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

戻り鰹と滋賀県産トマトのケッカソース
Seasonal Bonito with Shiga-Tomato Sauce

HOT APPETIZER

六甲山マッシュルームとサルシッチャのオープン焼き
Baked Rokko-Mushroom and Salsiccia

PASTA

ムール貝とレモンのアーリオオーリオ
Linguine with Mussels and Lemon Aglio Olio

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 +1700yen

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin +8200yen

DESSERT

オリエンタルモンブラン ミルクジェラート
Oriental Mont Blanc with Milk Gelato

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.

ORIENTAL / 13000

AMUSE

フォアグラ 巨峰

Open Sandwich with Terrine of Foie Gras and Kyoho Grapes

COLD APPETIZER

但馬玄 黒トリュフ

Tajima Beef Carpaccio with Truffle

HOT APPETIZER

島根県大田産穴子 リゾット

Conger Eel Fritters and Italian Parsley Risotto

PASTA

木肌鮪 ポルチーニ タリオリーニ

Tagliolini with Tuna and Porcini Mushroom

FISH

天然真鯛 雲丹 淡路玉葱

Natural Sea Bream and Sea Urchin Vapeur

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 アンコールペッパー フルーツトマト

Grilled Kuroge Wagyu Sirloin with Unrefined Pepper

黒毛和牛フィレ

Kuroge Wagyu Tenderloin +1700yen

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin +8200yen

DESSERT

シャインマスカット フロマーージュブラン

Shine Muscat Grape and Fromage Blanc Ice Cream

KOBE BEEF / 21000

AMUSE

フォアグラ 巨峰

Open Sandwich with Terrine of Foie Gras and Kyoho Grapes

COLD APPETIZER

但馬玄 黒トリュフ

Tajima Beef Carpaccio with Truffle

HOT APPETIZER

島根県大田産穴子 リゾット

Conger Eel Fritters and Italian Parsley Risotto

PASTA

木肌鮪 ポルチーニ タリオリーニ

Tagliolini with Tuna and Porcini Mushroom

FISH

天然真鯛 雲丹 淡路玉葱

Natural Sea Bream and Sea Urchin Vapeur

MEAT

神戸牛サーロイン アンコールペッパー フルーツトマト

Grilled Kobe Beef Sirloin with Unrefined Pepper

DESSERT

シャインマスカット フロマージュブラン

Shine Muscat Grape and Fromage Blanc Ice Cream

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

戻り鰹と滋賀県産トマトのケッカソース Seasonal Bonito with Shiga-Tomato Sauce	1800
六甲山マッシュルームとサルシッチャのオーブン焼き Baked Rokko-Mushroom and Salsiccia	1800
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	2500
キャビア Caviar with Sour Cream	8500
スペイン産生ハムとグリーンサラダ Green Salad with Prosciutto	2000
旬野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Fresh Vegetables	2500

PASTA

淡路鶏と平岡農園レモンのタリアテッレ Tagliatelle with Awaji Chicken and Hiraoka Farm Lemon	2400
ムール貝とレモンのアーリオオーリオ Linguine with Mussels and Lemon Aglio Olio	2600
ポルチーニ茸のボスカイオーラ Tagliolini with Tuna and Porcini Mushroom	2400
ボロネーゼ スパゲッティーニ Spaghettini Bolognese	2200

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~
神戸牛フィレ Grilled Kobe Beef Tenderloin	100g / 25000~
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~
カナダ産ナチュラルポークのソテー Sauteed Canadian Natural Pork with Brown Mushroom Quiche	3800
仔牛フィレ肉のロースト マルサラワインソース Roasted Veal Fillet with Marsala Wine Sauce	4000
本日の鮮魚のグリル Grilled Fish of the Day	4500~

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

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
オリエンタルモンブラン ミルクジェラート Oriental Mont Blanc with Milk Gelato	1200
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

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

[2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

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.