

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.

APPETIZER

長崎本鮪 サルサヴェルデ
Nagasaki Bluefin Tuna with Salsa Verde

兵庫産甘海老 グリーンガスパチョ
Hyogo Sweet Shrimp with Green Gazpacho

ヴィシソワーズ トリュフ
Vichyssoise with Black Truffle Infusion

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズとそら豆のグラチネ
"Yuge Farm" Fresh Mozzarella and Broad Bean Gratin

PASTA

神戸牛ボロネーゼ スパゲッティニ
Kobe Beef Bolognese Spaghettoni

MAIN DISH

神戸ポーク 淡路島新玉葱と朝倉山椒
Kobe Pork with Awaji Onion and Asakura Sansho

RICE

オリエントハヤシライス
THE ORIENT-style Beef Hayashi Rice

DESSERT

奈良県産の古都華のプリンアラモード
"Kotoka" Strawberries Pudding à la Mode

BREAD +500yen

自家製フォカッチャ
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

神戸牛ブレザオラ 燻製ブッラータ
Kobe Beef Bresaola and Oak-Smoked Burrata

APPETIZER

フォアグラマカロン
Foie Gras Macaron

富山産蛍烏賊 ブロッコリー ボッタルガ | 長崎本鮪 サルサヴェルデ
Toyama Firefly Squid and Broccoli with Shaved Bottarga | Nagasaki Bluefin Tuna with Salsa Verde

兵庫産甘海老 グリーンガスパチョ | ヴィシソワーズ トリュフ
Hyogo Sweet Shrimp with Green Gazpacho | Vichyssoise with Black Truffle Infusion

SPECIALTY

弓削牧場モッツアレラチーズとそら豆のグラチネ
"Yuge Farm" Fresh Mozzarella and Broad Bean Gratin

PASTA
CHOICE

桜海老と唐墨 スパゲッティニーニ
Crispy Sakura Shrimp and Bottarga Spaghettini

神戸牛ボロネーゼ スパゲッティニーニ
Kobe Beef Bolognese Spaghettini [+500yen]

HOT APPETIZER

蛤とホワイトアスパラガスのカルトッチョ
Clams and White Asparagus Cartoccio

MAIN
CHOICE

神戸ポーク 淡路島新玉葱と朝倉山椒
Kobe Pork with Awaji Onion and Asakura Sansho

黒毛和牛サーロイン 淡路島新玉葱と朝倉山椒
Kuroge Wagyu Sirloin with Awaji Onion and Asakura Sansho [+2500yen]

DSSERT

奈良県産の古都華 バシュラングラッセ
"Kotoka" Strawberries Vacherin Glacé

BREAD +500yen

自家製フォカッチャ
Freshly Baked Focaccia

THE ORIENT / 12000

AMUSE

神戸牛ブレザオラ 燻製ブッラータ
Kobe Beef Bresaola and Oak-Smoked Burrata

APPETIZER

フォアグラマカロン
Foie Gras Macaron

富山産蛍烏賊 ブロッコリー ボッタルガ Toyama Firefly Squid and Broccoli with Shaved Bottarga	長崎本鮪 サルサヴェルデ Nagasaki Bluefin Tuna with Salsa Verde
兵庫産甘海老 グリーンガスパチョ Hyogo Sweet Shrimp with Green Gazpacho	ヴィシソワーズ トリュフ Vichyssoise with Black Truffle Infusion

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズとそら豆のグラチネ
"Yuge Farm" Fresh Mozzarella and Broad Bean Gratin

PASTA
CHOICE

桜海老と唐墨 スパゲッティニ
Crispy Sakura Shrimp and Bottarga Spaghettini

神戸牛ボロネーゼ スパゲッティニ
Kobe Beef Bolognese Spaghettini [+500yen]

FISH

金目鯛 蛤とホワイトアスパラガスのカルトッチョ
Golden-eyed Snapper with Clams and White Asparagus Cartoccio

MAIN

黒毛和牛サーロイン 淡路島新玉葱と朝倉山椒
Kuroge Wagyu Sirloin with Awaji Onion and Asakura Sansho

DSSERT

奈良県産の古都華 バシュラングラッセ
"Kotoka" Strawberries Vacherin Glacé

BREAD +500yen

自家製フォカッチャ
Freshly Baked Focaccia

KOBE BEEF COURSE / 20000

AMUSE

神戸牛ブレザオラ 燻製 Burrata
Kobe Beef Bresaola and Oak-Smoked Burrata

APPETIZER

フォアグラサンド
Foie Gras Sable Sandwich

富山産蛍烏賊 ブロッコリー ボッタルガ
Toyama Firefly Squid and Broccoli with Shaved Bottarga

長崎本鮪 サルサヴェルデ
Nagasaki Bluefin Tuna with Salsa Verde

兵庫産甘海老 グリーンガスパチョ
Hyogo Sweet Shrimp with Green Gazpacho

ヴィシソワーズ トリュフ
Vichyssoise with Black Truffle Infusion

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズとそら豆のグラチネ
"Yuge Farm" Fresh Mozzarella and Broad Bean Gratin

PASTA
CHOICE

桜海老と唐墨 スパゲッティニ
Crispy Sakura Shrimp and Bottarga Spaghettini

神戸牛ボロネーゼ スパゲッティニ
Kobe Beef Bolognese Spaghettini [+500yen]

FISH

金目鯛 蛤とホワイトアスパラガスのカルトッチョ
Golden-eyed Snapper with Clams and White Asparagus Cartoccio

MAIN

神戸牛サーロイン 淡路島新玉葱と朝倉山椒
Kobe Beef Sirloin with Awaji Onion and Asakura Sansho

DSSERT

奈良県産の古都華 バシュラングラッセ
"Kotoka" Strawberries Vacherin Glacé

BREAD +500yen

自家製フォカッチャ
Freshly Baked Focaccia

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

THE ORIENT ジオリエントコース

+

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.

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 神戸ポークのソテー
Hamburger Steak or Sautéed Kobe Pork

DESSERT

バスクチーズケーキ
Basque 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 / ラザニア
French Fries / Lasagna

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

A LA CARTE

APPETIZERS

チャイニーズチキンサラダ Chinese Chicken Salad	1700
スモークサーモン カルパッチョ Smoked Salmon Carpaccio	1600
旬野菜のバーニャカウダ Fresh Vegetables with Bagna Cauda	1900
生ハムの盛り合わせ Cold Meat Platter	2200
キャビア Caviar with Sour Cream	8500

PASTA

桜海老と唐墨 スパゲッティーニ Crispy Sakura Shrimp and Bottarga Spaghettini	2400
神戸牛ボロネーゼ スパゲッティーニ Kobe Beef Bolognese Spaghettini	2600
本日のパスタ Pasta of the Day	ASK

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 淡路島新玉葱と朝倉山椒 Kobe Pork with Awaji Onion and Asakura Sansho	4000
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	100g / 6800
黒毛和牛フィレ Grilled Wagyu Beef Tenderloin	100g / 10000
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

THE ORIENT ショートケーキ	数量限定 / Limited Quantity	1700
THE ORIENT Strawberry Shortcake		
ティラミス		1200
Tiramis		
クラシックチョコレートケーキ		1500
Chocolate Cake		
オリエンタルチーズケーキ		1500
Oriental Cheesecake		
旬のフルーツ盛り合わせ		2500
Assorted Seasonal Fruits		