

THE CHEF / 3500

APPETIZER

海老と春野菜のインサラータ
Shrimp and Spring Vegetable Salad

PASTA

山利しらすのジェノベーゼ
Yamari Whitebait Genovese

桜エビと旬菜のアーリオオーリオ
Sakura Shrimp and Seasonal Vegetable Aglio e Olio [+500yen]

MAIN DISH

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

真鯛と蛤のズッパディペッシェ
Sea Bream and Clams Zuppa di Pesce

黒毛和牛イチボ 淡路島新玉葱と朝倉山椒
Kuroge Wagyu Rump Cap with Awaji Onion and Asakura Sansho [+1500yen]

DESSERT

THE ORIENT ショートケーキ 数量限定 / Limited Quantity
THE ORIENT Strawberry Shortcake [+700yen]

アイスクリーム&シャーベット
Assorted Ice Cream and Sorbet

白いプリン
White Pudding

ティラミス
Tiramisu

お好きなデザート2種盛り合わせ Assorted 2 Desserts [+500yen]

ORIENT LUNCH / 5500

APPETIZER

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

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

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

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

山利しらすのジェノベーゼ
Yamari Whitebait Genovese

桜エビと旬菜のアーリオオーリオ
Sakura Shrimp and Seasonal Vegetable Aglio e Olio [+500yen]

MAIN DISH

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

真鯛と蛤のズッパディペッシェ
Sea Bream and Clams Zuppa di Pesce

黒毛和牛イチボ 淡路島新玉葱と朝倉山椒
Kuroge Wagyu Rump Cap with Awaji Onion and Asakura Sansho [+1500yen]

DESSERT

THE ORIENT ショートケーキ 数量限定 / Limited Quantity
THE ORIENT Strawberry Shortcake [+700yen]

アイスクリーム&シャーベット
Assorted Ice Cream and Sorbet

白いプリン
White Pudding

ティラミス
Tiramisu

お好きなデザート2種盛り合わせ Assorted 2 Desserts [+500yen]

SEASONAL LUNCH / 6800

AMUSE

フォアグラマカロン
Foie Gras Macaron

APPETIZER

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

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

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

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

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

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 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

黒毛和牛イチボ 淡路島新玉葱と朝倉山椒
Kuroge Wagyu Rump Cap with Awaji Onion and Asakura Sansho [+1500yen]

CHOICE

DESSERT

THE ORIENT ショートケーキ
THE ORIENT Strawberry Shortcake

KIDS COURSE / 3500

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 / 2000

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

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 CHEF シェフコース



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

6800

ORIENT LUNCH オリエントランチ



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

9000

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

10500