

THE SEASONAL / 10000

AMUSE

神戸牛ブレザオラ 燻製ブッラータ

Kobe Beef Bresaola and Smoked Burrata

APPETIZER

フォアグラマカロン

Foie Gras Macaron

明石蛸 生雲丹 アボカド | とうもろこしのスープ トリュフの泡
Akashi Octopus, Sea Urchin, and Avocado | Sweet Corn Soup with Truffle Foam

障泥烏賊 長芋 キャビア | 夏鰯 クロスティーニ
Bigfin Squid, Japanese Yam, and Caviar | Iwashi Sardine Crostini

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズ アスパラガス グラチネ

Gratin of Yuge Farm Mozzarella and Asparagus

+ 削りたて黒トリュフ

Freshly Shaved Black Truffle [+2000yen]

PASTA CHOICE

神戸牛ボロネーゼ

Kobe Beef Bolognese

浅利と雲丹 ボンゴレビアンコ

Vongole Bianco Spaghettini with Manila Clams and Sea Urchin [+700yen]

HOT APPETIZAER

対馬穴子とムール貝のカルトッチョ

Cartoccio of Tsushima Conger Eel and Mussels

MAIN CHOICE

三田ポーク 大坂農場ヤングコーン 生粒胡椒

Sanda Pork with Osaka Farm Young Corn, Fresh Green Peppercorns

淡路鶏 トマト パルミジャーノ

Awaji Chicken with Tomato and Parmigiano

黒毛和牛サーロイン 大坂農場ヤングコーン 生粒胡椒

Kuroge Wagyu Sirloin with Osaka Farm Young Corn, Fresh Green Peppercorns [+2500yen]

- 2名様よりご変更いただけます Available for a minimum of 2 persons -

黒毛和牛フィレ Wagyu Tenderloin [+4000yen / 1P]

神戸牛サーロイン Kobe Beef Sirloin [+9000yen / 1P]

DESSERT

マンゴーのパヴロバ

Mango Pavlova

THE ORIENT / 14000

AMUSE

神戸牛ブレザオラ 燻製ブッラータ

Kobe Beef Bresaola and Smoked Burrata

APPETIZER

フォアグラマカロン

Foie Gras Macaron

明石蛸 生雲丹 アボカド	とうもろこしのスープ トリュフの泡
Akashi Octopus, Sea Urchin, and Avocado	Sweet Corn Soup with Truffle Foam

障泥烏賊 長芋 キャビア	夏鰯 クロスティーニ
Bigfin Squid, Japanese Yam, and Caviar	Iwashi Sardine Crostini

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズ アスパラガス グラチネ

Gratin of Yuge Farm Mozzarella and Asparagus

+ 削りたて黒トリュフ

Freshly Shaved Black Truffle [+2000yen]

PASTA
CHOICE

神戸牛ボロネーゼ

Kobe Beef Bolognese

浅利と雲丹 ボンゴレビアンコ

Vongole Bianco Spaghettini with Manila Clams and Sea Urchin [+700yen]

FISH

明石真鯛と丸茄子 ズッパディペッシェ

Zuppa di Pesce with Akashi Sea Bream and Eggplant

MAIN

黒毛和牛サーロイン 大坂農場ヤングコーン 生粒胡椒

Kuroge Wagyu Sirloin with Osaka Farm Young Corn, Fresh Green Peppercorns

- 2名様よりご変更いただけます Available for a minimum of 2 persons -

黒毛和牛フィレ Wagyu Tenderloin [+2500yen / 1P]

神戸牛サーロイン Kobe Beef Sirloin [+8000yen / 1P]

DESSERT

マンゴーのパヴロバ

Mango Pavlova

KOBE BEEF COURSE / 22000

AMUSE

神戸牛ブレザオラ 燻製ブッラータ

Kobe Beef Bresaola and Smoked Burrata

APPETIZER

フォアグラマカロン

Foie Gras Macaron

明石蛸 生雲丹 アボカド	とうもろこしのスープ トリュフの泡
Akashi Octopus, Sea Urchin, and Avocado	Sweet Corn Soup with Truffle Foam
障泥烏賊 長芋 キャビア	夏鰯 クロスティーニ
Bigfin Squid, Japanese Yam, and Caviar	Iwashi Sardine Crostini

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズ アスパラガス グラチネ

Gratin of Yuge Farm Mozzarella and Asparagus

+ 削りたて黒トリュフ

Freshly Shaved Black Truffle [+2000yen]

PASTA
CHOICE

神戸牛ボロネーゼ

Kobe Beef Bolognese

浅利と雲丹 ボンゴレビアンコ

Vongole Bianco Spaghettoni with Manila Clams and Sea Urchin [+700yen]

FISH

明石真鯛と丸茄子 ズッパディペッシェ

Zuppa di Pesce with Akashi Sea Bream and Eggplant

MAIN

神戸牛サーロイン 大坂農場ヤングコーン 生粒胡椒

Kobe Beef Sirloin with Baby Turnips, Osaka Farm Young Corn, Fresh Green Peppercorns

DESSERT

マンゴーのパブロバ

Mango Pavlova

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

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



乾杯酒 / Welcome Drink

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

12000

THE ORIENT ジ オリエントコース



乾杯酒 / Welcome Drink

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

16000

KOBE BEEF 神戸牛コース



乾杯酒 / Welcome Drink

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

24000

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.

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 Cured Meat Platter	2200
キャビア Caviar with Sour Cream	50g / 8,500 100g / 15,000

PASTA

神戸牛ボロネーゼ Kobe Beef Bolognese	2600
山利しらすのジェノベーゼ Yamari Whitebait Genovese	2400
浅利と雲丹 ボンゴレビアンコ Vongole Bianco Spaghettini with Manila clams and Sea Urchin	3000
兵庫県香住蟹とサマートリュフ モンティエマーレ Monti e Mare with Kasumi Crab and Summer Truffle	3800

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

三田ポーク 大坂農場ヤングコーン 生粒胡椒	4000
Sanda Pork with , Osaka Farm Young Corn, Fresh Green Peppercorns	
本日の鮮魚のグリル	4500
Grilled Fish of the Day	
黒毛和牛サーロイン	100g / 6800
Grilled Wagyu Beef Sirloin	
黒毛和牛フィレ	100g / 10000
Grilled Wagyu Beef Tenderloin	
神戸牛サーロイン	100g / 20000
Grilled Kobe Beef Sirloin	
神戸牛フィレ	100g / 25000
Grilled Kobe Beef Tenderloin	

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 Sponge Cake		
ティラミス		1200
Tiramisu		
クラシックチョコレートケーキ		1500
Chocolate Cake		
バスクチーズケーキ		1500
Basque Cheesecake		
旬のフルーツ盛り合わせ		2500
Assorted Seasonal Fruits		

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.