

TASTING COURSE / 5800

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

帆立貝柱 生雲丹 淡路島バジル

Scallop, Fresh Sea Urchin, Awaji Island Basil

龍馬戻り鰹 赤茄子

Autumn Skipjack Tuna, Akanasu Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ トリュフの泡

Hokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup, Truffle Foam

BREAD

塩パン | from THE BAKE

Salt Bread from THE BAKE

PASTA

神戸牛ボロネーゼ

Kobe Beef Bolognese

MAIN DISH

三田ポーク 宮本兄弟美肌レンコン

Sanda Pork with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root

彩美牛サーロイン 宮本兄弟美肌レンコン

Saibi Beef Sirloin with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root [+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]

MAIN
CHOICE

- CHOICE DESSERT -

ティラミス

Tiramisu

長野パープルのクーブ

Nagano Purple Grape Coupe [+500yen]

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 HARBOR / 8200

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

帆立貝柱 生雲丹 淡路島バジル

Scallop, Fresh Sea Urchin, Awaji Island Basil

龍馬戻り鰹 赤茄子

Autumn Skipjack Tuna, Akanasu Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ トリュフの泡

Hokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup, Truffle Foam

SPECIALTY

六甲マッシュルームと甘栗のグラチネ

Mushrooms & Sweet Chestnuts Gratin

+ 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

生雲丹のクリームソース

Fresh Sea Urchin Cream Sauce [+700yen]

淡路玉葱とキャビアのスパゲッティ

Awaji Onion & Caviar [+1500yen]

MAIN CHOICE

三田ポーク 宮本兄弟美肌レンコン

Sanda Pork with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root

彩美牛サーロイン 宮本兄弟美肌レンコン

Saibi Beef Sirloin with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root [+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]

RICE

オリエントハヤシライス

THE ORIENT-Style Beef Hayashi Rice

DESSERT CHOICE

丹波栗のモンブラン

Tamba Chestnut Mont Blanc

長野パールのクーブ

Nagano Purple Grape Coupe

THE ORIENT ショートケーキ

数量限定 / Limited Quantity

THE ORIENT Sponge Cake [+700yen]

THE SEASONAL / 10000

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

帆立貝柱 生雲丹 淡路島バジル

Scallop, Fresh Sea Urchin, Awaji Island Basil

龍馬戻り鰹 赤茄子

Autumn Skipjack Tuna, Akanasu Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ トリュフの泡

Hokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup, Truffle Foam

馬肉タルタル キャビア クロスティーニ

Crostini with Horse Meat Tartare & Caviar

SPECIALTY

六甲マッシュルームと甘栗のグラチネ

Mushrooms & Sweet Chestnuts Gratin

+ 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

生雲丹のクリームソース

Fresh Sea Urchin Cream Sauce [+700yen]

淡路玉葱とキャビアのスパゲッティ

Spaghetti, Awaji Onion & Caviar [+1500yen]

FISH

ハタ 秋茄子 ズッパディペッシェ

Zuppa di Pesce, Grouper & Autumn Eggplant

MAIN CHOICE

三田ポーク 宮本兄弟美肌レンコン

Sanda Pork with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root

彩美牛サーロイン 宮本兄弟美肌レンコン

Saibi Beef Sirloin with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root [+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 CHOICE

丹波栗のモンブラン

Tamba Chestnut Mont Blanc

長野パープルのクーブ

Nagano Purple Grape Coupe

THE ORIENT / 14000

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

帆立貝柱 生雲丹 淡路島バジル Scallop, Fresh Sea Urchin, Awaji Island Basil	龍馬戻り鰹 赤茄子 Autumn Skipjack Tuna, Akanasu Eggplant
北海道みよい農園カボチャのスープ トリュフの泡 Hokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup, Truffle Foam	馬肉タルタル キャビア クロスティニー Crostini with Horse Meat Tartare & Caviar

SPECIALTY

六甲マッシュルームと甘栗のグラチネ
Mushrooms & Sweet Chestnuts Gratin
+ 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
生雲丹のクリームソース
Fresh Sea Urchin Cream Sauce [+700yen]
淡路玉葱とキャビアのスパゲッティ
Spaghetti, Awaji Onion & Caviar [+1500yen]

FISH

明石鯛と香住蟹のリゾット トリュフ 朝倉山椒
Sea Bream & Kasumi Crab Risotto, Truffle, Sansho Pepper

MAIN

彩美牛サーロイン 宮本兄弟美肌レンコン
Saibi Beef Sirloin with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Roots
- 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 CHOICE

丹波栗のモンブラン | 長野パープルのクーブ
Tamba Chestnut Mont Blanc | Nagano Purple Grape Coupe

KOBE BEEF COURSE / 22000

AMUSE

神戸牛ブレザオラ 燻製 Burrata

Kobe Beef Bresaola and Oak-Smoked Burrata

APPETIZER

フォアグラマカロン

Foie Gras Macaron

帆立貝柱 生雲丹 淡路島バジル

Scallop, Fresh Sea Urchin, Awaji Island Basil

龍馬戻り鰹 赤茄子

Autumn Skipjack Tuna, Akanasu Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ トリュフの泡

Hokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup, Truffle Foam

馬肉タルタル キャビア クロスティニー

Crostini with Horse Meat Tartare & Caviar

SPECIALTY

六甲マッシュルームと甘栗のグラチネ

Mushrooms & Sweet Chestnuts Gratin

+ 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

生雲丹のクリームソース

Fresh Sea Urchin Cream Sauce [+700yen]

淡路玉葱とキャビアのスパゲッティ

Spaghetti, Awaji Onion & Caviar [+1500yen]

FISH

明石鯛と香住蟹のリゾット トリュフ 朝倉山椒

Sea Bream & Kasumi Crab Risotto, Truffle, Sansho Pepper

MAIN

神戸牛サーロイン 宮本兄弟美肌レンコン

Kobe Beef Sirloin with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Roots

DESSERT
CHOICE

丹波栗のモンブラン

Tamba Chestnut Mont Blanc

長野パープルのクーブ

Nagano Purple Grape Coupe

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

+

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

12000

THE ORIENT

+

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

16000

KOBE BEEF

+

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

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
スティックベジタブル Fresh Vegetable Sticks	1400
生ハムの盛り合わせ Cold 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
生雲丹のクリームソース Fresh Sea Urchin Cream Sauce	3000
淡路玉葱とキャビア Awaji Onion & Caviar	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 宮本兄弟美肌レンコン	4000
Sanda Pork, Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root	
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	1700
ミニグリルベジタブル / Mini Grilled Vegetables	1400

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.