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

焼津鰹 赤茄子
Bonito from Yaizu, Red Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ
Hokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup

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

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]

– CHOICE DESSERT –

ティラミス
Tiramisu

洋梨のベルエレーヌ
Poached Pear Belle Hélène

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

焼津鰹 赤茄子
Bonito from Yaizu, Red Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ
Hokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup

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

洋梨のベルエレーヌ
Poached Pear Belle Hélène

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

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 / 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

焼津鰹 赤茄子
Bonito from Yaizu, Red Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ
Hokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup

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

洋梨のベルエレーヌ
Poached Pear Belle Hélène

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 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

焼津鰹 赤茄子

Bonito from Yaizu, Red Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ

Hokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup

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

明石鯛と香住蟹のリゾット 朝倉山椒

Sea Bream & Kasumi Crab Risotto, 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

Tamba Chestnut Mont Blanc

洋梨のベルエレーヌ

Poached Pear Belle Hélène

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.

KOBE BEEF COURSE / 22000

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

焼津鰹 赤茄子
Bonito from Yaizu, Red Eggplant

北海道みよい農園カボチャのスープ
Hokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup

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

明石鯛と香住蟹のリゾット 朝倉山椒

Sea Bream & Kasumi Crab Risotto, 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

洋梨のベルエレーヌ
Poached Pear Belle Hélène

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

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.

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
デザートを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
デザートを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
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.