

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.

AMUSE

フォアグラレーズンサンド
Foie Gras Raisins Sable Sandwich

APPETIZER

寒鰯のカルパッチョ 蕪のソース
Yellowtail Carpaccio with Turnip Sauce

HOT APPETIZER

季節の温前菜
Seasonal Hot Appetizer

PASTA

弓削牧場リコッタチーズのポモドーロ スパゲッティニ
Spaghettini Pomodoro with Yuge Farm Ricotta Cheese

MAIN DISH

厳選豚 マデラポワブルソース 月光百合根のドフィノア
Pork and "Gekkō" Lily Root Dauphinoise with Madeira Pepper Sauce

DESSERT

CHOICE

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

ティラミス
Tiramisu

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

BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ
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

アオリイカとカリフラワー
Squid and Cauliflower

紅ズワイ蟹のクリームパイ
Red Snow Crab Cream Pie

COLD APPETIZER

青森サーモンと黒トリュフ オランダーズソース
Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce

HOT APPETIZER

白子と舞茸のフラン
Cod Milt and Maitake Mushroom Flan

PASTA CHOICE

牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ
Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle

鮪のコンフィとボツタルガ スパゲッティニ
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

オマール海老と蛤 雲丹クリームソース キタッラ
Lobster and Clam Sea Urchin Cream Sauce [+1500yen]

MAIN DISH CHOICE

ハタ ズッパディペッシェ
Groupers "Zuppa di Pesce"

厳選豚 マデラポワブルソース 月光百合根のドフィノア
Pork and "Gekkō" Lily Root Dauphinoise with Madeira Pepper Sauce

熟成和牛サーロイン 月光百合根のドフィノア
Aged Japanese Wagyu Sirloin with "Gekko" Lily Root Dauphinoise [+2000yen]

DESSERT CHOICE

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

紅玉とふじ林檎のアップルパイ
Apple Pie with Kogyoku and Fuji Apples

苺とピスタチオのパリブレスト
Strawberry and Pistachio Paris-Brest [+500yen]

BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ
Freshly Baked Focaccia

THE ORIENT / 12000

AMUSE

アオリイカとカリフラワー
Squid and Cauliflower

紅ズワイ蟹のクリームパイ
Red Snow Crab Cream Pie

COLD APPETIZER

青森サーモンと黒トリュフ オランダーズソース
Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce

HOT APPETIZER

白子と舞茸のフラン
Cod Milt and Maitake Mushroom Flan

PASTA CHOICE

牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ
Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle

鮪のコンフィとボツタルガ スパゲッティニ
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

オマール海老と蛤 雲丹クリームソース キタッラ
Lobster and Clam Sea Urchin Cream Sauce [+1500yen]

FISH

ハタ ズッパディペッジェ
Grouper "Zuppa di Pesce"

MEAT CHOICE

熟成和牛サーロイン 月光百合根のドフィノア
Aged Japanese Wagyu Sirloin with "Gekko" Lily Root Dauphinoise

黒毛和牛フィレ
Wagyu Tenderloin [+2000yen]

DESSERT CHOICE

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

紅玉とふじ林檎のアップルパイ
Apple Pie with Kogyoku and Fuji Apples

苺とピスタチオのパリブレスト
Strawberry and Pistachio Paris-Brest [+500yen]

BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ
Freshly Baked Focaccia

KOBE BEEF / 20000

AMUSE

アオリイカとカリフラワー
Squid and Cauliflower

紅ズワイ蟹のクリームパイ
Red Snow Crab Cream Pie

COLD APPETIZER

青森サーモンと黒トリュフ オランダーズソース
Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce

HOT APPETIZER

白子と舞茸のフラン
Cod Milt and Maitake Mushroom Flan

PASTA
CHOICE

牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ
Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle

鮪のコンフィとボツタルガ スパゲッティニ
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

オマール海老と蛤 雲丹クリームソース キタッラ
Lobster and Clam Sea Urchin Cream Sauce [+1500yen]

FISH

ハタ ズッパディペッシェ
Grouper "Zuppa di Pesce"

MEAT

神戸牛サーロイン [神戸牛フィレに変更 +2000yen]
Grilled Kobe Beef Sirloin [Change to Kobe Beef Tenderloin +2000yen]

DESSERT
CHOICE

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

紅玉とふじ林檎のアップルパイ
Apple Pie with Kogyoku and Fuji Apples

苺とピスタチオのパリブレスト
Strawberry and Pistachio Paris-Brest [+500yen]

BREAD +500yen

焼きたてフォカッチャ
Freshly Baked Focaccia

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 ガリシアポークのソテー
Hamburger Steak or Sautéed Galician 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 / ペンネ ボロネーゼ
French Fries / Penne Bolognese

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.

A LA CARTE

APPETIZERS

サーモンと黒トリュフ オランダーズソース Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce	2000
チャイニーズチキンサラダ Chinese Chicken Salad	1700
スペイン産ハムと旬野菜のグリーンサラダ Seasonal Vegetables Green Salad and Prosciutto	2000
旬野菜のバーニャカウダ Fresh Vegetables with Bagna Cauda	2500
キャビア Caviar with Sour Cream	8500

PASTA

弓削牧場リコッタチーズのポモドーロ スパゲッティーニ Spaghettini Pomodoro with Yuge Farm Ricotta Cheese	2200
淡路鶏のラグーソース タリアテッレ Tagliatelle with Awaji Chicken Ragu Sauce	2400
牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle	3000
鮪のコンフィとボットアルガ スパゲッティーニ Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini	3000

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

厳選豚 マデラポワブルソース 月光百合根のドフィノア Pork and "Gekkō" Lily Root Dauphinoise with Madeira Pepper Sauce	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	150g / 10500~
黒毛和牛フィレ Grilled Wagyu Beef Tenderloin	150g / 15000~
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

ティラミス Tiramis	1100
クラシックチョコレートケーキ Chocolate Cake	1400
バスクチーズケーキ Basque Cheesecake	1400
苺とピスタチオのパリブレスト Strawberry and Pistachio Paris-Brest	1600
旬のフルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits	2500