

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.

APPETIZER

焼津産初鰹 サルサヴェルデ

Seared Early-Season Bonito from Yaizu with Salsa Verde

兵庫産甘海老 グリーンガスパチヨ

Hyogo Sweet Shrimp with Green Gazpacho

ヴィシソワーズ トリュフ

Vichyssoise with Black Truffle Infusion

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズ とうもろこし グラチネ

Gratin of Sweet Corn and "Yuge Farm Mozzarella"

+ 削りたて黒トリュフ Freshly Shaved Black Truffle [+2000yen]

PASTA

神戸牛ボロネーゼ タリアテッレ

Kobe Beef Ragoût "Bolognese" Tagliatelle

MAIN DISH

神戸ポーク 小蕪 パンチェッタ グレモラータ

Kobe Pork with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata

RICE

オリエントハヤシライス

THE ORIENT-style Beef Hayashi Rice

DESSERT

プリンアラモード

Pudding à la Mode

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

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 雲丹 ジェノベーゼ
Hokkaido Scallops with Genovese Sauce

焼津産初鱈 サルサヴェルデ
Seared Early-Season Bonito from Yaizu with Salsa Verde

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

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

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズ とうもろこし グラチネ
Gratin of Sweet Corn and "Yuge Farm Mozzarella"

+ 削りたて黒トリュフ

Freshly Shaved Black Truffle [+2000yen]

— CHOICE of PASTA —

氷見鰯とウイキョウ シチリアーノ スパゲッティーニ
Himi Sardines and Fennel, Sicilian-Style Spaghettoni

神戸牛ボロネーゼ タリアテッレ
Kobe Beef Bolognese Tagliatelle [+500yen]

HOT APPETIZER

蛤とホワイトアスパラガス カルトトッコ

Clams and White Asparagus Cartoccio

— CHOICE of MAIN —

神戸ポーク 小蕪 パンチェッタ グレモラータ
Kobe Pork with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata

黒毛和牛サーロイン 小蕪 パンチェッタ グレモラータ
Kuroge Wagyu Sirloin with Pancetta and Gremolata [+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

高知県産マスクメロンのクーブ

Kochi Musk Melon Coupe

THE ORIENT / 12000

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 雲丹 ジェノベーゼ Hokkaido Scallops with Genovese Sauce	焼津産初鰹 サルサヴェルデ Seared Early-Season Bonito from Yaizu with Salsa Verde
兵庫産甘海老 グリーンガスパチョ Hyogo Sweet Shrimp with Green Gazpacho	ヴィシソワーズ トリュフ Vichyssoise with Black Truffle Infusion

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズ とうもろこし グラチネ
Gratin of Sweet Corn and "Yuge Farm Mozzarella"
+ 削りたて黒トリュフ
Freshly Shaved Black Truffle [+2000yen]

— CHOICE of PASTA —

氷見鰯とウイキョウ シチリアーノ スパゲッティーニ
Himi Sardines and Fennel, Sicilian-Style Spaghettini
神戸牛ボロネーゼ タリアテッレ
Kobe Beef Bolognese Tagliatelle [+500yen]

FISH

金目鯛 蛤とホワイトアスパラガス カルトトッチョ
Golden-eyed Snapper with Clams and White Asparagus Cartoccio

MAIN

黒毛和牛サーロイン 小蕪 パンチェッタ グレモラータ
Kuroge Wagyu Sirloin with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata
- 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

高知県産マスクメロンのクーブ
Kochi Musk Melon Coupe

KOBE BEEF COURSE / 20000

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 雲丹 ジェノベーゼ

Hokkaido Scallops with Genovese Sauce

焼津産初鱈 サルサヴェルデ

Seared Early-Season Bonito from Yaizu with Salsa Verde

兵庫産甘海老 グリーンガスパチョ

Hyogo Sweet Shrimp with Green Gazpacho

ヴィシソワーズ トリュフ

Vichyssoise with Black Truffle Infusion

SPECIALTY

弓削牧場モッツアレラチーズ とうもろこし グラチネ

Gratin of Sweet Corn and "Yuge Farm Mozzarella"

+ 削りたて黒トリュフ

Freshly Shaved Black Truffle [+2000yen]

— CHOICE of PASTA —

氷見鰯とウイキョウ シチリアーノ スパゲッティニ

Himi Sardines and Fennel, Sicilian-Style Spaghettini

神戸牛ボロネーゼ タリアテッレ

Kobe Beef Bolognese Tagliatelle [+500yen]

FISH

金目鯛 蛤とホワイトアスパラガス カルトッチョ

Golden-eyed Snapper with Clams and White Asparagus Cartoccio

MAIN

神戸牛サーロイン パンチェッタ グレモラータ

Kobe Beef Sirloin with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata

DESSERT

高知県産マスクメロンのクーブ

Kochi Musk Melon Coupe

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.

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

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 Cold Meat Platter	2200
キャビア Caviar with Sour Cream	8500

PASTA

氷見鰯とウイキョウ シチリアーノ スパゲッティーニ Himi Sardines and Fennel, Sicilian-Style Spaghettini	2400
神戸牛ボロネーゼ タリアテッレ Kobe Beef Bolognese Tagliatelle	2600
本日のパスタ Pasta of the Day	ASK

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

神戸ポーク 小蕪 パンチェッタ グレモラータ Kobe Pork with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata	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	100g / 6800
黒毛和牛フィレ Grilled Wagyu Beef Tenderloin	100g / 10000
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

THE ORIENT ショートケーキ THE ORIENT Sponge Cake	数量限定 / Limited Quantity	1700
ティラミス Tiramis		1200
クラシックチョコレートケーキ Chocolate Cake		1500
バスクチーズケーキ Basque Cheesecake		1500
旬のフルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits		2500

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.