

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"

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

奈良県産古都華 プリンアラモード
"Kotoka" Strawberries Pudding à la Mode

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"

— 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]

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

奈良県産の古都華 バシュラングラッセ

"Kotoka" Strawberries Vacherin Glacé

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"

— CHOICE of PASTA —

氷見鯛とウイキョウ 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

奈良県産の古都華 バシュラングラッセ
"Kotoka" Strawberries Vacherin Glacé

KOBE BEEF COURSE / 20000

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"

— 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

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

奈良県産の古都華 バシュラングラッセ

"Kotoka" Strawberries Vacherin Glacé

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

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.