

# LUNCH MENU



THE ORIENT  
KOBÉ JAPAN

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 / 全てのコース料理にパン・コーヒーor紅茶が含まれます  
A 10% service charge applies to the pre-tax total of the above prices. / All course meals include bread and coffee or tea.

# THE WEEKEND / 4400

## APPETIZER

海老と旬野菜のインサラータ  
Shrimp and Seasonal Vegetable Salad

## CHOICE of PASTA

紋甲イカのラグーソース 唐墨 タリオリーニ  
Tagliolini with Cuttlefish Ragù and Bottarga

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

## CHOICE of MAIN DISH

神戸ポーク 淡路島新玉葱と朝倉山椒  
Kobe Pork with Awaji Onions and Asakura Sansho

イサキと蛤のズッパディペッシェ  
Grunt and Clam Zuppa di Pesce

黒毛和牛イチボ 淡路島新玉葱と朝倉山椒  
Kuroge Wagyu Rump Cap with Awaji Onion and Asakura Sansho [ +1500yen ]

## CHOICE of DESSERT

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

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

白いプリン  
White Pudding

ティラミス  
Tiramisu

お好きなデザート 2種盛り合わせ  
Assorted 2 Desserts [ +500yen ]

# ORIENT LUNCH / 5500

## APPETIZER

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

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

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

## SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズとそら豆のグラチネ  
"Yuge Farm" Fresh Mozzarella and Broad Bean Gratin

## CHOICE of PASTA

紋甲イカのラグーソース 唐墨 タリオリーニ  
Tagliolini with Cuttlefish Ragù and Bottarga

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

## CHOICE of MAIN DISH

神戸ポーク 淡路島新玉葱と朝倉山椒  
Kobe Pork with Awaji Onions and Asakura Sansho

イサキと蛤のズッパディペッシェ  
Grunt and Clam Zuppa di Pesce

黒毛和牛イチボ 淡路島新玉葱と朝倉山椒  
Kuroge Wagyu Rump Cap with Awaji Onion and Asakura Sansho [ +1500yen ]

## CHOICE of DESSERT

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

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

白いプリン  
White Pudding

ティラミス  
Tiramisu

お好きなデザート 2種盛り合わせ  
Assorted 2 Desserts [ +500yen ]

# SEASONAL LUNCH / 6800

## AMUSE

フォアグラマカロン  
Foie Gras Macaron

## APPETIZER

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

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

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

## SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズとそら豆のグラチネ  
"Yuge Farm" Fresh Mozzarella and Broad Bean Gratin

## PASTA

神戸牛ボロネーゼ タリアテッレ  
Kobe Beef Bolognese Tagliatelle

## FISH

イサキと蛤のズッパディペッシェ  
Grunt and Clam Zuppa di Pesce

## CHOICE of MAIN DISH

神戸ポーク 淡路島新玉葱と朝倉山椒  
Kobe Pork with Awaji Onions and Asakura Sansho

黒毛和牛イチボ 淡路島新玉葱と朝倉山椒  
Kuroge Wagyu Rump Cap with Awaji Onion and Asakura Sansho [ +1500yen ]

## DESSERT

THE ORIENT ショートケーキ  
THE ORIENT Sponge Cake