

THE CHEF / 4000

APPETIZER

海老のインサラータ ヴァスターザ
Shrimp Insalata Vastasa

CHOICE of PASTA

山利しらすのジェノベーゼ
Yamari Whitebait and Genovese Sauce

神戸牛ボロネーゼ
Kobe Beef Bolognese [+500yen]

CHOICE of MAIN DISH

三田ポーク 大坂農場ヤングコーン 生粒胡椒
Sanda Pork with , Osaka Farm Young Corn, Fresh Green Peppercorns

スズキとムール貝 ズッパディペッシェ
Zuppa di Pesce with Sea Bass and Mussels

兵庫県播磨牛ランイチ 大坂農場ヤングコーン 生粒胡椒
Hyogo Harima Beef Rump with Osaka Farm Young Corn, Fresh Green Peppercorns [+1500yen]

CHOICE of DESSERT

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

* 季節ごとの旬のフルーツを使用しておりますため ショートケーキの内容は時期により異なります
Our shortcake is prepared with seasonal fruits, so the selection may vary throughout the year.

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 / 6200

APPETIZER

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

明石蛸 生雲丹 アボカド
Akashi Octopus, Sea Urchin, and Avocado

気仙沼メカジキ 新生姜 花穂紫蘇
Kesenuma Swordfish with Ginger and Shiso Flower

SPECIALTY

弓削牧場モッツァレラチーズ サマーアスパラガス グラチネ
Gratin of Yuge Farm Mozzarella and Summer Asparagus

CHOICE of PASTA

山利しらすのジェノベーゼ
Yamari Whitebait and Genovese Sauce

神戸牛ボロネーゼ
Kobe Beef Bolognese [+500yen]

CHOICE of MAIN DISH

三田ポーク 大坂農場ヤングコーン 生粒胡椒
Sanda Pork with , Osaka Farm Young Corn, Fresh Green Peppercorns

スズキとムール貝 ズッパディペッシェ
Zuppa di Pesce with Sea Bass and Mussels

兵庫県播磨牛ランイチ 大坂農場ヤングコーン 生粒胡椒
Hyogo Harima Beef Rump with Osaka Farm Young Corn, Fresh Green Peppercorns [+1500yen]

CHOICE of DESSERT

THE ORIENT ショートケーキ 数量限定 / Limited Quantity

THE ORIENT Sponge Cake [+700yen]

* 季節ごとの旬のフルーツを使用しておりますため ショートケーキの内容は時期により異なります
Our shortcake is prepared with seasonal fruits, so the selection may vary throughout the year.

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 / 8000

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

明石蛸 生雲丹 アボカド
Akashi Octopus, Sea Urchin, and Avocado

気仙沼メカジキ 新生姜 花穂紫蘇
Kesenuma Swordfish with Ginger and Shiso Flower

SPECIALTY

弓削牧場モッツアレラチーズ サマーアスパラガス グラチネ

Gratin of Yuge Farm Mozzarella and Summer Asparagus

PASTA

神戸牛ボロネーゼ

Kobe Beef Bolognese

FISH

スズキとムール貝 ズッパディペッシェ

Zuppa di Pesce with Sea Bass and Mussels

CHOICE of MAIN DISH

三田ポーク 大坂農場ヤングコーン 生粒胡椒

Sanda Pork with , Osaka Farm Young Corn, Fresh Green Peppercorns

兵庫県播磨牛ランイチ 大坂農場ヤングコーン 生粒胡椒

Hyogo Harima Beef Rump with Osaka Farm Young Corn, Fresh Green Peppercorns [+1500yen]

DESSERT

THE ORIENT ショートケーキ

THE ORIENT Sponge Cake

* 季節ごとの旬のフルーツを使用しておりますため ショートケーキの内容は時期により異なります

Our shortcake is prepared with seasonal fruits, so the selection may vary throughout the year.

KIDS COURSE / 3500

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 / 2500

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

ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[2日前17時までに要予約]

Reservations are required by 5:00 PM two days in advance.

THE CHEF シェフコース



乾杯酒 / Welcome Drink

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

6000

ORIENT LUNCH オリエンタランチ



乾杯酒 / Welcome Drink

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

8200

SEASONAL シーズナルコース



乾杯酒 / Welcome Drink

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

10000