THE CHEF - WEEKEND - / 4800

APPETIZER

ビーツとアボカド リコッタチーズのインサラータ
Beetroot & Avocado Insalata with Ricotta Cheese

CHOICE of PASTA

鮪と秋茸のボスカイオーラ
Tuna & Autumn Mushrooms Boscaiola

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

CHOICE of MAIN DISH

三田ポーク 宮本兄弟美肌レンコン
Sanda Pork with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root

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 宮本兄弟美肌レンコン
Hyogo Harima Beef Rump, Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root [+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.

ミルクジェラート 季節のフルーツ
Milk Gelato, Seasonal Fruit

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

北海道みよい農園カボチャのスープ
Hokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup

帆立貝柱 生雲丹 淡路島バジル
Scallop, Fresh Sea Urchin, Awaji Island Basil

龍馬戻り鰹 赤茄子
Autumn Skipjack Tuna, Akana Eggplant

SPECIALTY

六甲マッシュルームと甘栗のグラチネ
Mushrooms & Sweet Chestnuts Gratin

CHOICE of PASTA

鮪と秋茸のボスカイオーラ
Tuna & Autumn Mushrooms Boscaiola

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

CHOICE of MAIN DISH

三田ポーク 宮本兄弟美肌レンコン
Sanda Pork with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root

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 宮本兄弟美肌レンコン
Hyogo Harima Beef Rump (Ranichi) with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root [+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.

ミルクジェラート 季節のフルーツ
Milk Gelato, Seasonal Fruit

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

北海道みよい農園カボチャのスープ
Hokkaido Miyoi Farm Pumpkin Soup

帆立貝柱 生雲丹 淡路島バジル
Scallop, Fresh Sea Urchin, Awaji Island Basil

龍馬戻り鰹 赤茄子
Autumn Skipjack Tuna, Akana Eggplant

SPECIALTY

六甲マッシュルームと甘栗のグラチネ
Mushrooms & Sweet Chestnuts Gratin

PASTA

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

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 宮本兄弟美肌レンコン
Sanda Pork with Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root

兵庫県播磨牛ランイチ 宮本兄弟美肌レンコン
Hyogo Harima Beef Rump, Miyamoto Brothers' "Bihada" Lotus Root [+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

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.

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 - WEEKEND -

＋

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass
デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

6400

ORIENT LUNCH

＋

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass
デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

8200

SEASONAL

＋

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass
デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

10000

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.