THE CHEF - WEEKDAY - / 4000

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

六甲シャンピニオンのラグー
Ragù of Rokko Mushrooms [+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

焼津鰹 赤茄子
Bonito from Yaizu, Red 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

六甲シャンピニオンのラグー
Ragù of Rokko Mushrooms [+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

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

焼津鰹 赤茄子
Bonito from Yaizu, Red 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

六甲シャンピニオンのラグー
Ragù of Rokko Mushrooms

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

CHOICE of DESSERT

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

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

＊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 三田ポークのソテー

Hamburger Steak or Sautéed Sanda 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 CHEFF - WEEKDAY -

＋

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

6000

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.