

THE CHEF / 3500

APPETIZER

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

CHOICE of PASTA

穴子と新牛蒡 カレティエツラ スパゲッティーニ
Spaghetti alla Carrettiera with Conger Eel and Young Burdock Root

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 小蕪とパンチェッタ グレモラータ
Kobe Pork with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata

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

黒毛和牛イチボ 小蕪とパンチェッタ グレモラータ
Kuroge Wagyu Rump Cap with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata [+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 / 5500

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 | 兵庫県産甘海老 グリーンガスパチョ
Seared Early-Season Bonito from Yaizu with Salsa Verde | Hyogo Sweet Shrimp with Green Gazpacho

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

穴子と新牛蒡 カレティエッラ スパゲッティーニ
Spaghetti alla Carrettiera with Conger Eel and Young Burdock Root

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 小蕪 パンチェッタ グレモラータ
Kobe Pork with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata

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

黒毛和牛イチボ 小蕪 パンチェッタ グレモラータ
Kuroge Wagyu Rump Cap with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata [+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 / 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 Bolognese Tagliatelle

FISH

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

CHOICE of 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

黒毛和牛イチボ 小蕪 パンチェッタ グレモラータ
Kuroge Wagyu Rump Cap with Baby Turnips, Pancetta and Gremolata [+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 / 2000

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

お花束 / Bouquet

6800

ORIENT LUNCH オリエンツランチ

+

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

お花束 / Bouquet

9000

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

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

10500