

CHEF'S SELECT

6000

AMUSE

自家菜園のハーブジェラート
Home-grown Harbs Gelato

COLD APPETIZER

金目鯛の炙りカルパッチョと泉州水茄子
Torched Red Bream Carpaccio with "SENSHU" Eggplant

HOT APPETIZER

香住蟹のクロケッタ バジルとアンチョビソース
"KASUMI" Crab Croquette, Basil and Anchovy Sauce

PASTA

鰹とフルーツトマトのスパゲッティーニ
Bonito and Fruit Tomato Spaghettini

FISH

甘鯛とズッキーニのカルトッチョ
Steamed Butterfish with Zucchini

MAIN

国産豚肩ロースの炭火焼き シシリアンマリナード
Charcoal-grilled Pork Boston Butt, Sicilian Marinade Sauce

DESSERT

白桃のクレームダンジュ
Peach Crémet d'Anjou

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

SEASONAL

8000

AMUSE

キャビアとイクラの最中
Caviar and Salmon Roe Wafer

COLD APPETIZER

金目鯛の炙りカルパッチョと泉州水茄子
Torched Red Bream Carpaccio with "SENSHU" Eggplant

HOT APPETIZER

香住蟹のクロケッタ バジルとアンチョビソース
"KASUMI" Crab Croquette, Basil and Anchovy Sauce

PASTA

鰹とフルーツトマトのスパゲッティーニ
Bonito and Fruit Tomato Spaghettini

SALAD

金美人参のチョップドサラダ
Chopped "KIMBI" Carrot Salad

FISH

甘鯛とズッキーニのカルトッチョ
Steamed Butterfish with Zucchini

MAIN

国産牛ロースの炭火焼きとサマートリュフ
Charcoal-grilled Beef with Sliced Summer Truffle

DESSERT

白桃のクレームダンジュ
Peach Crémet d'Anjou

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

[季節の食材を使用しておりますので、予告なくメニューを変更させていただく場合がございます。 表示価格は税込の金額です。 また、別途10%のサービス料を頂戴致します。]