

## WEEKDAY COURSE

6000

### AMUSE

クリスピーサンド 鴨と柑橘  
Crispy Sandwich, Duck and Citrus

### COLD APPETIZER

京鴨と柿 京丹波モッツアレラ  
Dry-cured Duck and Persimmon, Mozzarella Cheese

### HOT APPETIZER

香住蟹のクロケッタ ハーブとサワークリーム  
"KASUMI" Crab Croquette, Herby Sour Cream

### PASTA

大阪産椎茸のラグソース タリアテッレ  
Stewed "SHIITAKE" Mushroom, Tagliatelle

### FISH

甘鯛と秋茄子のカルトッチョ  
Steamed Tilefish with Autumn Eggplant

### MAIN

- ・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
- ・ニューヨークストリップステーキ (+1,000) /2名様より  
New York Strip Steak 100g

### DESSERT

洋梨のベルエレーヌ  
Pear Belle Helene

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

## SEASONAL COURSE

8000

### AMUSE

クリスピーサンド 鴨と柑橘  
Crispy Sandwich, Duck and Citrus

### COLD APPETIZER

京鴨と柿 京丹波モッツアレラ  
Dry-cured Duck and Persimmon, Mozzarella Cheese

### HOT APPETIZER

香住蟹のクロケッタ ハーブとサワークリーム  
"KASUMI" Crab Croquette, Herby Sour Cream

### SALAD

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

### PASTA

大阪産椎茸のラグソース タリアテッレ  
Stewed "SHIITAKE" Mushroom, Tagliatelle

### FISH

甘鯛と秋茄子のカルトッチョ  
Steamed Tilefish with Autumn Eggplant

### MAIN

- ・牛ハラミの炭火焼きと安納芋 アマゾンカカオ  
Charcoal-grilled Beef Skirt with Mashed Sweet Potato
- ・ニューヨークストリップステーキ (+1,000) /2名様より  
New York Strip Steak 100g

### DESSERT

洋梨のベルエレーヌ  
Pear Belle Helene

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。 ]