

## Lunch

季節の地野菜 Seasonal fresh vegetables

本日入荷鮮魚のサラダ仕立て Fish of the day “carpaccio”

自家製イタリア産ホエー豚茹でハム Prosciutto cotto ham

有頭えびとホタテのサルサヴェルデ

Sauteed Yuto shrimp and scallops with green sauce

季節の焼き野菜 Grilled vegetables

兵庫県産白米 / ガーリックライス・汁物・香の物

Rice Hyogo prefecture /Garlic rice, Soup, Japanese pickles

自家製デザートと季節フルーツのソルベ Dessert and Sorbet

紅茶またはコーヒー Tea or Coffee

### 黒毛和牛 Wagyu Beef

サーロイン Sirloin Steak

100g -14,000

フィレ Fillet Steak

100g -15,000

## Dinner

季節の地野菜バーニャカウダ Seasonal fresh vegetables “bagna cauda”

本日入荷鮮魚のサラダ仕立て Fish of the day “carpaccio”

自家製イタリア産ホエー豚茹でハム Prosciutto cotto ham

瞬間スモークしたサーモンのルイベ仕立て Smoked salmon Rui-be

ロブスターとホタテのサルサヴェルデ

Lobster and scallops with green sauce

季節の焼き野菜 Grilled vegetables

兵庫県産白米 / ガーリックライス・汁物・香の物

Rice Hyogo prefecture /Garlic rice, Soup, Japanese pickles

自家製デザートと季節フルーツのソルベ Dessert and Sorbet

紅茶またはコーヒー Tea or Coffee

### 神戸ビーフ Kobe Beef

サーロイン Sirloin Steak

100g - 25,000

フィレ Fillet Steak

100g - 30,000

### 但馬牛 Tajima Beef

サーロイン Sirloin Steak

100g - 18,000

フィレ Fillet Steak

100g - 22,000

## 白ワイン White

	glass	bottle
サンタ・クリスティーナ アンティノリ グレケット、トレッビアーノ Santa Cristina - Antinori Grechetto, trebbiano Umbria	750	3,500
2017 シャブリ プルミエ・クリュ コート・ド・ルシエ - シャルドネ 2017 Chablis 1er Cru Cote de Lechet Chardonnay Chablis		8,500

## スパマンテ & シャンパン Spumante & Champagne

ベラヴィスタ・アルマ・グラン・キュヴェ・ブリュット - Bellavista Alma Gran Cuvee Brut		9,000
ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ Louis Roederer Brut Premier	-	11,000
ルイ・ロデレール ヴィンテージ・ロゼ 2012 Louis Roederer Vintage Rosè 2012	-	14,000
ドン・ペリニオン Dom Perignon	-	36,000

## 赤ワイン Red

	glass	bottle
サンタ・クリスティーナ アンティノリ サンジョヴェーゼ、カルベネ・ソーヴィニオン Santa Cristina - Antinori Sangiovese, cabernet sauvignon Tuscany	750	3,500
2016 イル・ブルチャートアンティノリ カルベネ・ソーヴィニオン、メルロー 2016 Il Bruciato - Antinori Cabernet sauvignon, merlot Bolgheri	-	6,300
2013 ヴィニエーティ・デル・サレノト プリミティーヴォ 2013 Primitivo di Manduria Vigne Vecchie, Vignetti del Salento Primitivo	-	9,000
2015 ティニャネロ アンティノリ サンジョヴェーゼ 2015 Tignanello - Antinori Sangiovese Tuscany	-	19,000