

ORIENTAL BEACH

APPETIZER

生ハムと魚介のサラダ仕立て 1,700
自家製ドレッシングとサルサトマトクーリー
*Raw Ham & Seafood Salad,
Homemade Dressing & Salsa Tomato Coulis*

くちどけ加藤ポークのスモークベーコンと 1,480
生ハムのシーザーサラダ
"Kuchidoke KATO Pork" Smoked Bacon &
Raw Ham Caesar Salad

フォアグラのフラン 2,000
濃厚ウニのクリームスープ
Foie Gras Flan, Sea Urchin Cream Soup

生ハム、パテ・ド・カンパーニュ、 1,780
スモークベーコンのミートオードブル
*Raw Ham, Pate de Campagne,
Smoked Bacon, Meat Hors-d'œuvre*

SNACK

ミックスナッツ *Mixed Nuts* 500

フライドポテト *French Fries* 500

PASTA / RISOTTO

ずわい蟹のグリーンカレーリゾット 1,800
Green Curry Risotto, Snow Crab

国産和牛 100% ボロネーゼと 1,900
パルメザンチーズの生パスタ
*Japanese Wagyu Beef Bolognese,
Parmesan Cheese Fresh Pasta*

国産焼き牡蠣とドライトマト、 2,000
ラビオリのジェノベーゼ グラチネ風
*Grilled Oyster, Dried Tomato,
Genovese Sauce Ravioli, Gratin*

オリジナル冷製トムヤムクンパスタ 2,200
Tom Yum Goong, Chilled Pasta

MAIN DISH

本日の鮮魚とカラスミのクリームポテトニョッキ 2,600
トリュフの香り
*Today's Fish & Dried Mullet Roe
Cream Potato Gnocchi, Truffle Flavor*

黒毛和牛牛すじと夏野菜のトマト煮込み 2,100
ガーリックバターライス
*Japanese Black Wagyu Beef Tendon &
Vegetables Stew with Tomato, Garlic Butter Rice*

国産鶏の香草焼き 2,200
旬野菜のマリネとハニーマスタード
*Roasted Chicken with Herb,
Seasonal Vegetables & Honey Mustard*

A5 黒毛和牛ランプのロースト 3,800
黒胡椒とゲランドの塩
*Roasted Japanese Black Wagyu Rump,
Black Pepper & Guérande Salt*

DESSERT

桃のパルフェ 900
マスカルポーネのムースとパッションソース
*Peach Parfait,
Mascarpone Cheese Mousse & Passion Fruit Sauce*

ORIENTAL BEACH
オリジナルフレーバーティーのパンナコッタ 700
Original Flavor Tea Panna Cotta

本日のおすすめデザート ASK
Today's Recommend Dessert

上記はすべて税込表示料金です。
ディナータイムはシートチャージとしてお1人様 ¥500 頂戴いたします。
All prices include tax. There is 500 yen per person cover charge
added to your bill during dinner time.

アレルギー情報
※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、
意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により
ご提供時の状態を保証する物ではございません。特に重篤な症状の方や過敏な方は、
お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。