

# ORIENTAL BEACH

## APPETIZER

フレッシュマッシュルームと  
豊洲鮮魚のカルパッチョ  
ベビーリーフのサラダ仕立て  
*Fresh Mushroom & Fresh Fish Carpaccio, Baby Leaf Salad Dish*

1,800

生ハムとゴルゴンゾーラ、  
三浦野菜の彩りサラダ  
*Raw Ham & Gorgonzola MIURA Vegetable Salad*

1,500

熟成マグロと鮑のタルタル  
タップナードソース  
*Aged Japanese Tuna & Abalone Tartare with Tapenade*

1,800

生ハム、パテ・ド・カンパーニュ、  
 Chorizo のミートオードブル  
*Raw Ham, Pate de Campagne, Chorizo, Meat Hors-d'oeuvre*

1,780

## 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  
*Green Curry Risotto, Snow Crab*

1,800

旬のキノコとカラスミ、  
ゴルゴンゾーラのクリーム生パスタ  
*Mushroom, Dried Mullet Roe & Gorgonzola Cream, Fresh Pasta*

1,900

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

2,000

鰻とパルメザンのリゾット  
フュメドポワソンと和出汁のひつまぶし風  
*Unagi & Parmesan Cheese Risotto, Fumet de Poisson & Japanese Soup Stock "Hitsumabushi"*

2,200

## MAIN DISH

本日の魚介を使った  
ブイヤベース仕立てのポテトニョッキ  
*Today's Seafood Bouillabaisse, Potato Gnocchi*

2,600

黒毛和牛牛すじのビーフシチュー  
[バターライス or パン3種]  
*Japanese Black Wagyu Beef Tendon Stew*

2,200

くちどけ加藤ポークのBBQ スペアリブ  
香草バターとトリュフ香るスクランブルエッグ  
*Kuchidoke KATO Pork" BBQ Spare Ribs, Herb Butter & Truffle Flavor Scrambled Egg*

2,100

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

3,800

## DESSERT

アップルパイのミルフィーユ仕立て  
バニラアイスとカシスのソース  
*Apple Pie Millefeuille, Vanilla Ice Cream & Cassis Sauce*

950

ココナッツミルクのパンナコッタと  
シナモン香る季節フルーツのコンポート  
*Coconut Milk Panna Cotta, Cinnamon Flavor Fruit Compote*

750

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

ASK

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。