

ORIENTAL BEACH

APPETIZER

魚介と生ハム、春野菜とベビーリーフの 1,880
サラダ仕立て 自家製ドレッシング
*Seafood, Raw Ham & Spring Vegetables Salad
Homemade Dressing*

三浦野菜とチーズの彩りサラダ 1,580
MIURA Vegetables & Cheese Salad

熟成マグロと鮑のタルタル 1,880
タップナードソース
Aged Japanese Tuna & Abalone Tartare with Tapenade

生ハム、パテ・ド・カンパーニュ、 1,800
チョリソのミートオードブル
Raw Ham, Pate de Campagne, Chorizo, Meat Hors-d'œuvre

SNACK

ミックスナッツ *Mixed Nuts* 600

フライドポテト *French Fries* 600

PASTA / RISOTTO

ずわい蟹のグリーンカレーリゾット 1,850
Green Curry Risotto, Snow Crab

桜鯛とハマグリ、菜の花のボンゴレ 1,900
生パスタ
*Sea Bream, Clam & Field Mustard Vongole,
Fresh Pasta*

国産焼き牡蠣とドライトマト、 2,200
ラビオリのジェノベーゼ グラチネ風
*Grilled Oyster, Dried Tomato,
Genovese Sauce Ravioli, Gratiner*

鰻とパルメザンのリゾット 2,480
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"*

MAIN DISH

本日の魚介を使った 2,850
ブイヤベース仕立てのポテトニョッキ
Today's Seafood Bouillabaisse, Potato Gnocchi

黒毛和牛牛すじのビーフシチュー 2,300
[バターライス or パン3種]
Japanese Black Wagyu Beef Tendon Stew

くちどけ加藤ポークのマリネロースト 2,300
春キャベツとアンチョビバターのソース
*Roasted "Kuchidoke KATO Pork",
Spring Cabbage & Anchovy Butter Sauce*

A5 黒毛和牛ランプのロースト 4,500
黒胡椒とゲランドの塩
*Roasted Japanese Black Wagyu Rump,
Black Pepper & Guérande Salt*

DESSERT

小豆と抹茶のパンナコッタ 桜の香り 820
Azuki & Green Tea Panna Cotta, Sakura Flavor

ベリーをふんだんに使ったシフォンケーキ 800
苺のアイスクリーム添え
Berry Chiffon Cake, Strawberry Ice Cream

濃厚フォンダンショコラ 850
キャラメルシャンティとマンダリンオレンジ
*Fondant au Chocolat,
Caramel Chantilly & Mandarin Orange*

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が扱っているため、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。