

Weekdays Lunch Set Menu

11:30 a.m. – 2:30 p.m.

PEA

“こだわりすぎ“サラダ

フレッシュリーフ オーガニック野菜 ガーデンハーブ 淡路玉葱と自家製塩麴のドレッシング

“Not So Simple” Salad

Fresh Leaves, Organic Vegetables, Garden Herbs, Awaji Onion and Homemade Shiokoji Dressing

茄子の炭火焼

味噌 デュッカ P72 リコッタチーズ オーガニックロースト野菜 フレッシュハーブ

Char-Grilled Eggplant

Miso, Dukkha, P72 Ricotta, Organic Roast Vegetables, Fresh Herbs

または

Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼

ローズマリー 茄子 オーガニックロースト野菜 (+2,500)

Dry-Aged Char-Grilled Kuroge Wagyu Rump

Rosemary, Eggplant, Organic Roast Vegetables (+2,500)

アイスクリーム・パブロヴァ

アイスクリームとソルベ ハーブメレンゲ シャンティークリーム

Ice Cream Pavlova

Ice Cream and Sorbet, Herb Meringue, Chantilly Cream

5,500

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
国産米を使用しております。 We are proud to serve rice harvested in Japan.

PLANTS

野菜のテリーヌ ピクルス 発酵 P72 リコッタチーズ パテ ドライフルーツ
Vegetable Terrine, Pickles, Fermentation, P72 Ricotta, Pâté, Preserved Fruits

大麦 豆 オーガニック野菜
塩漬けレモン セミドライトマト ガーデンバジル
Barley, Beans and Organic Vegetables
Preserved Lemon, Semi-Dried Tomatoes and Garden Basil

鱒のコンフィ
湯葉 ミントオイル 柑橘麴のリゾット
Confit Trout
Yuba, Mint Oil, Citrus Koji Risotto

または
Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼
ローズマリー 茄子 オーガニックロースト野菜 (+2,500)
Dry-Aged Char-Grilled Kuroge Wagyu Rump
Rosemary, Eggplant, Organic Roast Vegetables (+2,500)

ブドウとフロマージュブラン
カカオパルプエスプーマ 紫蘇ソルベ フロマージュブランクリーム
Grape and Fromage Blanc
Cacao Pulp Espuma, Shiso Sorbet, Fromage Blanc Cream

8,000

P72

枝豆のパンナコッタ

燻製豆腐 枝豆サラダ ミント きゅうり きなこ
Edamame Panna Cotta
Smoked Tofu, Edamame Salad, Mint, Cucumber, Kinako

椎茸のカプチーノ

フレッシュ 発酵 ドライ
Shitake Cappuccino, Fresh, Fermented and Dried

鰻の炭火焼 山椒風味

蕎麦 いちじく 青葱 味噌
Char-Grilled Unagi with Sancho Pepper
Soba, Fig, Spring Onion, Miso

香ばしく焼いた豚バラ肉

プラムと柚子胡椒のコンポート セージ オーガニックロースト野菜
Crisp Pork Belly
Plum and Yuzu Kosho Compote, Sage, Organic Roast Vegetables

または

Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼

ローズマリー 茄子 オーガニックロースト野菜 (+2,500)
Dry-Aged Char-Grilled Kuroge Wagyu Rump
Rosemary, Eggplant, Organic Roast Vegetables (+2,500)

ブドウとフロマージュブラン

カカオパルプエスプーマ 紫蘇ソルベ フロマージュブランクリーム
Grape and Fromage Blanc
Cacao Pulp Espuma, Shiso Sorbet, Fromage Blanc Cream

12,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。 All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。 If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
国産米を使用しております。 We are proud to serve rice harvested in Japan.

Weekend Lunch Set Menu

11:30 a.m. – 2:30 p.m.

PATH

野菜のテリーヌ ピクルス 発酵 P72 リコッタチーズ パテ ドライフルーツ
Vegetable Terrine, Pickles, Fermentation, P72 Ricotta, Pâté, Preserved Fruits

大麦 豆 オーガニック野菜
塩漬けレモン セミドライトマト ガーデンバジル
Barley, Beans and Organic Vegetables
Preserved Lemon, Semi-Dried Tomatoes and Garden Basil

鱒のコンフィ
湯葉 ミントオイル 柑橘麹のリゾット
Confit Trout
Yuba, Mint Oil, Citrus Koji Risotto

または
Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼
ローズマリー 茄子 オーガニックロースト野菜 (+2,500)
Dry-Aged Char-Grilled Kuroge Wagyu Rump
Rosemary, Eggplant, Organic Roast Vegetables (+2,500)

いちじくベリーのタルト
フレッシュいちじく ベリージャム シナモンクランブル
Fig and Berry Tart
Fresh Figs, Berry Jam, Cinnamon Crumble

8,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
国産米を使用しております。We are proud to serve rice harvested in Japan.

P72

枝豆のパンナコッタ

燻製豆腐 枝豆サラダ ミント きゅうり きなこ
Edamame Panna Cotta
Smoked Tofu, Edamame Salad, Mint, Cucumber, Kinako

椎茸のカプチーノ

フレッシュ 発酵 ドライ
Shitake Cappuccino
Fresh, Fermented and Dried

鰻の炭火焼 山椒風味

蕎麦 いちじく 青葱 味噌
Char-Grilled Unagi with Sancho Pepper
Soba, Fig, Spring Onion, Miso

香ばしく焼いた豚バラ肉

プラムと柚子胡椒のコンポート セージ オーガニックロースト野菜
Crisp Pork Belly
Plum and Yuzu Kosho Compote, Sage, Organic Roast Vegetables

または

Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼

ローズマリー 茄子 オーガニックロースト野菜 (+2,500)
Dry-Aged Char-Grilled Kuroge Wagyu Rump
Rosemary, Eggplant, Organic Roast Vegetables (+2,500)

ブドウとフロマージュブラン

カカオパルプエスプーマ 紫蘇ソルベ フロマージュブランクリーム
Grape and Fromage Blanc
Cacao Pulp Espuma, Shiso Sorbet, Fromage Blanc Cream

12,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。 All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。 If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
国産米を使用しております。 We are proud to serve rice harvested in Japan.

PIMIENTO

枝豆のパンナコッタ

燻製豆腐 枝豆サラダ ミント きゅうり きなこ
Edamame Panna Cotta
Smoked Tofu, Edamame Salad, Mint, Cucumber, Kinako

帆立と野菜のセビーチェ

トマトガスパチョ バジルピューレ
Scallop and Vegetable Ceviche
Tomato Gazpacho, Basil Purée

椎茸のカプチーノ

フレッシュ 発酵 ドライ
Shitake Cappuccino
Fresh, Fermented and Dried

鰻の炭火焼 山椒風味

蕎麦 いちじく 青葱 味噌
Char-Grilled Unagi with Sancho Pepper
Soba, Fig, Spring Onion, Miso

香ばしく焼いた豚バラ肉

プラムと柚子胡椒のコンポート セージ オーガニックロースト野菜
Crisp Pork Belly
Plum and Yuzu Kosho Compote, Sage, Organic Roast Vegetables

または

Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼

ローズマリー 茄子 オーガニックロースト野菜 (+2,500)
Dry-Aged Char-Grilled Kuroge Wagyu Rump
Rosemary, Eggplant, Organic Roast Vegetables (+2,500)

いちじくベリーのタルト

フレッシュいちじく ベリージャム シナモンクランブル
Fig and Berry Tart
Fresh Figs, Berry Jam, Cinnamon Crumble

14,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。 All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。 If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
国産米を使用しております。 We are proud to serve rice harvested in Japan.



Harvest Fruits and Vegetable Afternoon Tea

11:30 a.m-4:00 p.m

Savory

ローストトマトのガスパチョ 豆乳シャンティ スモークオイル
Roasted Tomato Gazpacho, Soy Milk Chantilly, Smoked Oil

かぼちゃの塩ブリュレ 淡路島おのころ雫塩 P72 ガーデンタイム

Pumpkin Salt Brûlée Awaji Island Onokoroshizuku Salt, P72 Garden Thyme

国産豚バラ肉のブロシエット 秋のフルーツジャムと柚子胡椒
Skewered Japanese Pork Belly, Autumn Fruit Jam, Yuzu Pepper

茄子のグリル 白味噌エスプーマ デュッカ

Grilled Eggplant, White Miso Espuma, Dukkah

さつまいものチュロス 醤油麹メープル 生ハムパウダー P72 ガーデンローズマリー
Sweet Potato Churros Soy Sauce Koji Maple, Prosciutto Powder, P72 Garden Rosemary

Sweets

焙じ茶と柿のケーキ フレッシュ柿
Hojicha and Persimmon Cake Fresh Persimmon

かぼちゃクレームパフ アマレットクリーム かぼちゃと黒糖のクリーム カカオチュイール
Pumpkin Cream Puff Amaretto Cream, Pumpkin and Brown Sugar Cream, Cacao Tuile

和栗モンブラン アーモンドメレンゲ オレンジシャンティ
Japanese Chestnut Mont Blanc Almond Meringue, Orange Chantilly

いちじくとベリーのとタルト ラズベリー フレッシュいちじく ドライ克蘭ベリー
Fig and Berry Tart Raspberries, Fresh Fig, Dried Cranberry

カシスとオレンジのフィナンシェ カシスグレーズ オレンジコンフィ
Cassis and Orange Financier Cassis Glaze, Orange Confit

黒糖スコーン いちじくスコーン
Brown Sugar Scone, Fig Scone

いちじくベリーコンフィチュール はちみつ クロテッドクリーム
Fig Berry Confiture, Honey, Clotted Cream

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

8,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.

Dinner Set Menu

5:30 p.m. – 8:00 p.m.

Wednesday-Saturday

PATH

野菜のテリーヌ ピクルス 発酵 P72 リコッタチーズ パテ ドライフルーツ
Vegetable Terrine, Pickles, Fermentation, P72 Ricotta, Pâté, Preserved Fruits

大麦 豆 オーガニック野菜
塩漬けレモン セミドライトマト ガーデンバジル
Barley, Beans and Organic Vegetables
Preserved Lemon, Semi-Dried Tomatoes and Garden Basil

鱒のコンフィ
湯葉 ミントオイル 柑橘麹のリゾット
Confit Trout
Yuba, Mint Oil, Citrus Koji Risotto

または
Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼
ローズマリー 茄子 オーガニックロースト野菜 (+2,500)
Dry-Aged Char-Grilled Kuroge Wagyu Rump
Rosemary, Eggplant, Organic Roast Vegetables (+2,500)

いちじくベリーのタルト
フレッシュいちじく ベリージャム シナモンクランブル
Fig and Berry Tart
Fresh Figs, Berry Jam, Cinnamon Crumble

8,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
国産米を使用しております。We are proud to serve rice harvested in Japan.

P72

枝豆のパンナコッタ

燻製豆腐 枝豆サラダ ミント きゅうり きなこ
Edamame Panna Cotta
Smoked Tofu, Edamame Salad, Mint, Cucumber, Kinako

椎茸のカプチーノ

フレッシュ 発酵 ドライ
Shitake Cappuccino
Fresh, Fermented and Dried

鰻の炭火焼 山椒風味

蕎麦 いちじく 青葱 味噌
Char-Grilled Unagi with Sancho Pepper
Soba, Fig, Spring Onion, Miso

香ばしく焼いた豚バラ肉

プラムと柚子胡椒のコンポート セージ オーガニックロースト野菜
Crisp Pork Belly
Plum and Yuzu Kosho Compote, Sage, Organic Roast Vegetables

または

Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼

ローズマリー 茄子 オーガニックロースト野菜 (+2,500)
Dry-Aged Char-Grilled Kuroge Wagyu Rump
Rosemary, Eggplant, Organic Roast Vegetables (+2,500)

ブドウとフロマージュブラン

カカオパルプエスプーマ 紫蘇ソルベ フロマージュブランクリーム
Grape and Fromage Blanc
Cacao Pulp Espuma, Shiso Sorbet, Fromage Blanc Cream

12,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。 All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。 If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
国産米を使用しております。 We are proud to serve rice harvested in Japan.

PIMIENTO

枝豆のパンナコッタ

燻製豆腐 枝豆サラダ ミント きゅうり きなこ
Edamame Panna Cotta
Smoked Tofu, Edamame Salad, Mint, Cucumber, Kinako

帆立と野菜のセビーチェ

トマトガスパチョ バジルピューレ
Scallop and Vegetable Ceviche
Tomato Gazpacho, Basil Purée

椎茸のカプチーノ

フレッシュ 発酵 ドライ
Shitake Cappuccino
Fresh, Fermented and Dried

鰻の炭火焼 山椒風味

蕎麦 いちじく 青葱 味噌
Char-Grilled Unagi with Sancho Pepper
Soba, Fig, Spring Onion, Miso

香ばしく焼いた豚バラ肉

プラムと柚子胡椒のコンポート セージ オーガニックロースト野菜
Crisp Pork Belly
Plum and Yuzu Kosho Compote, Sage, Organic Roast Vegetables
または
Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼

ローズマリー 茄子 オーガニックロースト野菜 (+2,500)
Dry-Aged Char-Grilled Kuroge Wagyu Rump
Rosemary, Eggplant, Organic Roast Vegetables (+2,500)

いちじくベリーのタルト

フレッシュいちじく ベリージャム シナモンクランブル
Fig and Berry Tart
Fresh Figs, Berry Jam, Cinnamon Crumble

14,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。 All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。 If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
国産米を使用しております。 We are proud to serve rice harvested in Japan.

P72 A la Carte
11:30 a.m. – 5:00 p.m.
11:30 a.m. – 8:00 p.m. (Wednesday-Saturday)

APPETIZER

“こだわりすぎ”サラダ

フレッシュリーフ オーガニック野菜 ガーデンハーブ 淡路玉葱と自家製塩麴のドレッシング

“Not So Simple” Salad

Fresh Leaves, Organic Vegetables, Garden Herbs, Awaji Onion and Homemade Shiokoji Dressing

2,200

枝豆のパンナコッタ

燻製豆腐 枝豆サラダ ミント きゅうり きなこ

Edamame Panna Cotta

Smoked Tofu, Edamame Salad, Mint, Cucumber, Kinako

2,500

帆立と野菜のセビーチェ

トマトガスパチョ バジルピューレ

Scallop and Vegetable Ceviche

Tomato Gazpacho, Basil Purée

3,200

野菜のテリーヌ ピクルス 発酵 P72 リコッタチーズ パテ ドライフルーツ

Vegetable Terrine, Pickles, Fermentation, P72 Ricotta, Pâté, Preserved Fruits

2,800

SOUP

椎茸のカプチーノ

フレッシュ 発酵 ドライ

Shitake Cappuccino

Fresh, Fermented and Dried

2,200

大麦 豆 オーガニック野菜

塩漬けレモン セミドライトマト ガーデンバジル

Barley, Beans and Organic Vegetables

Preserved Lemon, Semi-Dried Tomatoes and Garden Basil

2,200

MID-COURSE

鰻の炭火焼 山椒風味

蕎麦 いちじく 青葱 味噌

Char-Grilled Unagi with Sancho Pepper

Soba, Fig, Spring Onion, Miso

4,600

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.

季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.

国産米を使用しております。We are proud to serve rice harvested in Japan.

MAIN COURSE

茄子の炭火焼	
味噌 デュッカ P72 リコッタチーズ オーガニックロースト野菜 フレッシュハーブ	
Char-Grilled Eggplant	
Miso, Dukkha, P72 Ricotta, Organic Roast Vegetables, Fresh Herbs	3,500
鱒のコンフィ	
湯葉 ミントオイル 柑橘麴のリゾット	
Confit Trout	
Yuba, Mint Oil, Citrus Koji Risotto	4,000
香ばしく焼いた豚バラ肉	
プラムと柚子胡椒のコンポート セージ オーガニックロースト野菜	
Crisp Pork Belly	
Plum and Yuzu Kosho Compote, Sage, Organic Roast Vegetables	4,200
熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼	
ローズマリー 茄子 オーガニックロースト野菜	
Dry-Aged Char-Grilled Kuroge Wagyu Rump	
Rosemary, Eggplant, Organic Roast Vegetables	5,000

DESSERT

ブドウとフロマージュブラン	
カカオパルプエスプーマ 紫蘇ソルベ フロマージュブランクリーム	
Grape and Fromage Blanc	
Cacao Pulp Espuma, Shiso Sorbet, Fromage Blanc Cream	2,000
いちじくベリーのタルト	
フレッシュいちじく ベリージャム シナモンクランブル	
Fig and Berry Tart	
Fresh Figs, Berry Jam, Cinnamon Crumble	2,200
アイスクリーム・パヴロヴァ	
アイスクリームとソルベ ハーブメレンゲ シャンティークリーム	
Ice Cream Pavlova	
Ice Cream and Sorbet, Herb Meringue, Chantilly Cream	1,800

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
国産米を使用しております。We are proud to serve rice harvested in Japan.