

臯月

山桜

— 楓 —

6,000 円

季節の彩小鉢 六品

あおさごま豆腐、松の実出し巻き、ぶどうおろし和え

アボガドとトマトの白和え、あわびのうま煮、ワカサギの天婦羅

瀬戸内の香り造り

目板鰯・たいらぎ貝・初鰹

旬彩煮物

鱧と冬瓜の吸物

島の風雅炉端焼

イサキと淡路野菜の炭火焼き

土鍋炊き御飯

瀬戸内穴子とトマトの土鍋ごはん・お吸い物

海神人の食卓特選甘味

カカオ風味の水羊羹

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

山桜

— 雅 —

8,000 円

季節の彩小鉢 六品

あおさごま豆腐、松の実出し巻き、ぶどうおろし和え

アボガドとトマトの白和え、あわびのうま煮、ワカサギの天婦羅

瀬戸内の香り造り

目板鰯・たいらぎ貝・初鰹

旬彩煮物

鰹と冬瓜の吸物

島の風雅炉端焼

イサキと淡路野菜の炭火焼き

土鍋炊き御飯

瀬戸内穴子と国産鰻の重

海神人の食卓特選甘味

カカオ風味の水羊羹

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

カーネーション

— 楓 —

6,000 円

季節の彩小鉢 六品

白みそ黒豆、明石蛸のやわらか煮、半熟卵

鱧ざく、赤車えびの天婦羅、野菜寿司

瀬戸内の香り造り

目板鰯・たいらぎ貝・初鯉～昆布出汁ゼリーと梅汁～

旬彩サラダ

淡路新玉サラダ

島の風雅炉端焼

和牛もも肉の炭火焼き

御飯

瀬戸内穴子とトマトの土鍋・お吸い物

海神人の食卓特選甘味

コーヒー風味のイルフラント

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

カーネーション

— 雅 —

8,000 円

季節の彩小鉢 六品

白みそ黒豆、明石蛸のやわらか煮、半熟卵

鱧ざく、赤車えびの天婦羅、野菜寿司

瀬戸内の香り造里

目板鰯・たいらぎ貝・初鯉～昆布出汁ゼリーと梅汁～

旬彩サラダ

淡路新玉サラダ

島の風雅炉端焼

淡路牛のロース炭火焼き

御飯

瀬戸内穴子と国産鰻の重

海神人の食卓特選甘味

コーヒー風味のイルフラント

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

料理長特選宴コース

伝統と革新の両方をお楽しみいただけるコースです。

12,000 円

松花堂弁当

4,500 円



瀬戸内穴子と国産鰻の重

4,800 円

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。



CAFE MENU

Cafe	珈琲(Hot or Ice)	660円
	紅茶(Hot or Ice)	660円
	グリーンソイ・ラテ	770円
	ソイミルクティ(Hot or Ice)	770円
	淡路レモン・スカッシュ	770円
	徳島すだち・スカッシュ	770円
	淡路クラフトコーラ	770円
	平岡農園のまんまみかんジュース	1,100円

Cocktail	グラスシャンパーニュ (ランソン・ブリュット)	1,800円
	キール・ロワイアル	1,800円
	淡路みかんのマンダリン・ミモザ	1,800円
	淡路ミント・モヒート	1,500円
	淡路クラフトコーラのキューバ・リブレ	1,300円

Wine	Glass Wine Seasonal	1,000円
------	---------------------	--------

Pastry 14:00-16:00	淡路Onion Salad	1,200円
	淡路牛のフィレSTEAKサンド	9,800円
	淡路牛バーガー	2,800円

Dessert	焼きいもブリュレ	990円
	季節のスウィーツ	770円
	わらび餅	660円
	海神人の和パフェ	1,100円