

棧敷
SAJIKI

鉄板
T e p p a n

水無月

鉄板コース

※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。

新緑

8,000 円 (税込)

先付

シェフからのご挨拶

旬彩

淡路黄金鱧の炭火炙り、淡路胡瓜のマチエドニア

サラダ

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

メインディッシュ

淡路牛サーロインステーキと焼き野菜

(フィレ肉に変更+2500円)

御飯

淡路鮎原米、赤出汁、香物

デザート

スフレ 又は ビアンコマンジャーレ

淡路ブルーベリーソース

コーヒー又は紅茶

※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。

立夏

12,000 円 (税込)

旬彩

淡路黄金鱧の炭火炙り、淡路胡瓜のマチエドニア

前菜

淡路牛リブロースと夏野菜の冷たいおでん

温彩

活け車海老の踊り焼き、国産アスパラ

サラダ

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

お口直し

河内晩柑のグラニテ

メインディッシュ

淡路牛サーロインステーキと焼き野菜

(フィレ肉に変更+2500円)

御飯

白米又は焦がし醤油ガーリックライス又は淡路ビーフカレー

デザート

スフレ 又は ビアンコマンジャーレ

淡路ブルーベリーソース

コーヒー又は紅茶

※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。

紫陽花

16,000 円 (税込)

旬彩

淡路黄金鱧の炭火炙り、淡路胡瓜のマチエドニア

前菜

淡路牛のタルタル、リュバークと塩レモン

温彩

活けアワビの鉄板蒸し、発酵バターのブルブラン

魚料理

伝助穴子とフォアグラのロッシーニ風

お口直し

河内晩柑のグラニテ

メインディッシュ

杣座牛サーロインステーキと焼き野菜

(フィレ肉に変更+2000円)

御飯

白米又は焦がし醤油ガーリックライス又は淡路ビーフカレー

デザート

スフレ 又は ビアンコマンジャーレ

淡路ブルーベリーソース

コーヒー又は紅茶

※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。

夏霞

18,000 円 (税込)

旬彩

淡路黄金鱧の炭火炙り、淡路胡瓜のマチエドニア

冷菜

淡路緑野菜のガスパチヨサラダ

温彩

活けアワビの鉄板蒸し、発酵バターのブールブラン

魚料理

南淡路産活け伊勢海老の踊り焼き

お口直し

河内晩柑のグラニテ

メインディッシュ

淡路ビーフサーロインステーキと焼き野菜

(フィレ肉に変更+3000円)

御飯

白米又は焦がし醤油ガーリックライス又は淡路ビーフカレー

デザート

スフレ 又は ビアンコマンジャーレ

淡路ブルーベリーソース

コーヒー又は紅茶

※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。

6月限定テーブルコース

15,800 円 (税込)

アミューズ

鉄板シェフの考えるベーコンエッグ

～西洋山葵と島ハーブの香り、25年ものバルサミコ～

冷菜

淡路緑野菜のガスパチヨサラダ

前菜

淡路牛のタルタル、リュバークと塩レモン

パスタ

トリュフの香りを纏った島トマトのポモドーロ

お口直し

河内晩柑のグラニテ

メインディッシュ

淡路牛サーロインステーキと焼き野菜

御飯

白米又は焦がし醤油ガーリックライス又は淡路ビーフカレー

デザート

スフレ 又は ビアンコマンジャーレ

淡路ブルーベリーソース

コーヒー又は紅茶

※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。

テーブルコース

6,600 円 (税込)

アミューズ

前菜盛り合わせ

冷菜

淡路緑野菜のガスパチョサラダ

魚料理

瀬戸内鮮魚のポワレ、発酵バターのブルブラン

メインディッシュ

淡路牛サーロインステーキのビステッカ

デザート

ビアンコマンジャーレ、淡路ブルーベリーソース

コーヒー又は紅茶

※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。

テーブルコース

8,800 円(税込)

アミューズ

淡路黄金鰐の炙り、淡路胡瓜のマチエドニア

冷菜

淡路牛とアボカドのタルターラ

魚料理

瀬戸内鮮魚のポワレ、発酵バターのブールブラン

サラダ

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

メインディッシュ

和牛フィレステーキと季節野菜のロースト、赤ワインソース

デザート

ビアンコマンジャーレ、淡路ブルーベリーソース

コーヒー又は紅茶

※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。

Lunch限定コース

Limited time course

鉄板焼

T e p p a n

奉

Hou

10, 000yen

Appetizer

淡路サクラマスと春野菜のテリーヌ

Awaji Sakura Masu (cherry salmon) and spring vegetable terrine

Hot Dish

新玉ねぎのポタージュ

Grilled domestic asparagus on a hot plate

Hot Dish

国産アスパラガスの鉄板焼き

Grilled domestic asparagus on a hot plate

Salad

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

Island salad with homemade onion dressing

Steak

淡路牛サーロインステーキ 80gと旬野菜

Awaji beef sirloin steak (80g) with seasonal vegetables

Served with

御飯、赤出汁、漬物 又は ガーリックライス

Rice, red miso soup, pickles or garlic rice

Dessert

島フルーツ

Island fruits

Café

御膳

G o z e n

淡路牛御膳

Awaji Beef Gozen

サーロイン 100g /4,500yen 150g/5,500yen 200g/6,500yen

(旬彩, サラダ, 淡路牛ステーキ, 御飯, 赤出汁, 漬物)

Shunsai, salad, Awaji beef steak, cooked rice, red miso soup, tsukemono

桐座御膳

Kunugiza Gozen

サーロイン 100g /5,500yen

Sirloin

フィレ

Fillet

+ 1,500yen

(旬彩, サラダ, 桐座ビーフ, 御飯, 赤出汁, 漬物)

Shunsai, salad, Kunugiza beef, cooked rice, red miso soup, tsukemono

淡路ビーフ御膳

High Quality Awaji Beef Gozen

サーロイン 100g /12,000yen

Sirloin

フィレ

Fillet

+ 4,000yen

(旬彩, サラダ, 淡路ビーフ, 御飯, 赤出汁, 漬物)

Shunsai, salad, high quality Awaji beef, cooked rice, red miso soup, tsukemono