

水無月

鉄板コース

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

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

淡路牛リブローズ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。

※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。