

文月

鉄板コース

清夏

8,000 円(税込)

先付

シェフからのご挨拶

旬彩

淡路ピュアホワイトコーンの冷製スープ

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

桃のコンポートとミルクのアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

立夏

12,000 円 (税込)

旬彩盛

淡路黄金鱧の炭火炙り、淡路胡瓜と梅のマチエドニア
淡路ピュアホワイトコーンの冷製スープ

前菜

鮎のコンフィ、淡路茄子と島トマトの温かいサラダ

温彩

南淡路産赤舌平目のインボルティーニ、いくらを飾ったヴァンブランソース

サラダ

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

お口直し

淡路マイヤーレモンのグラニテ

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

白米又は魚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

桃のコンポートとミルクのアイスクリーム

爽やかなレモンのシャンティ

コーヒー又は紅茶

紫陽花

16,000 円 (税込)

旬彩盛

淡路黄金鱈の炭火炙り、淡路胡瓜と梅のマチエドニア
淡路ピュアホワイトコーンの冷製スープ

前菜

淡路牛の瞬間スモーク～ユッケ風～
淡路壺花果と25年熟成バルサミコ

温彩

活けアワビの鉄板蒸し、焦がしバター醤油

魚料理

南淡路産赤舌平目のインボルティニー、
雲丹といくらを飾った贅沢なヴァンプランソース

お口直し

淡路マイヤーレモンのグラニテ

メインディッシュ

柵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のガーリックライス又は淡路ビーフカレー

デザート

桃のコンポートとミルクのアイスクリーム
爽やかなレモンのシャンティ

コーヒー又は紅茶

夏霞

18,000 円 (税込)

旬彩盛

淡路黄金體の炭火炙り、淡路胡瓜と梅のマチエドニア
淡路ピュアホワイトコーンの冷製スープ

前菜

淡路牛の瞬間スモーク～ユッケ風～
淡路壺花果と25年熟成バルサミコ

温彩

活けアワビの鉄板蒸し、焦がしバター醤油

魚料理

南淡路産活け伊勢海老の踊り焼き

お口直し

淡路マイヤーレモンのグラニテ

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

桃のコンポートとミルクのアイスクリーム

爽やかなレモンのシャンティ

コーヒー又は紅茶

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

淡路ピュアホワイトコーンの冷製スープ

魚料理

瀬戸内鮮魚のポワレ

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

スフレパンケーキ、レモンの爽やかなシャンティ

コーヒー又は紅茶

テーブルコース

8,800 円(税込)

アミューズ

淡路牛の瞬間スモーク～ユッケ風～

冷菜

淡路ピュアホワイトコーンの冷製スープ

魚料理

瀬戸内鮮魚のポワレ、発酵バターのブルブラン

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

スフレパンケーキ、レモンの爽やかなシャンティ

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。