

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

※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

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

※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～
淡路煮花果と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ーニ、
雲丹といくらを飾った贅沢なヴァンブランソース

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

杓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

※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～
淡路煮花果と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

※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

※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。

ランチ御膳

淡路牛御膳



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、焼き野菜、御飯、赤出汁、香物)

杣座牛御膳



サーロイン 100g/5,500yen ファイル 100g/7,000yen
(旬彩、サラダ、杣座牛ステーキ、焼き野菜、御飯、赤出汁、香物)

淡路ビーフ御膳

サーロイン 100g/12,000yen ファイル 100g/16,000yen
(旬彩、サラダ、淡路ビーフステーキ、焼き野菜、御飯、赤出汁、香物)

※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。

淡路牛フィレステーキ重



4,800yen

(フィレステーキ重、赤出汁、香物)

淡路牛海井



5,500yen

淡路牛サーロインステーキに淡路雲丹といくらを乗せた贅沢などんぶりです。

(淡路牛海井、赤出汁、香物)

淡路牛すきなべ膳



3,800yen

淡路牛リブローズと淡路野菜を自家製の割下で煮込んだすき焼きです。

(すきなべ、小鉢、御飯、香物)

※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。