

長月

カーネーション

6,000 円

季節の彩小鉢 六品

紅葉鯛ばん酢だれ
間引き菜としめじもって菊のお浸し
揚げ里芋山椒田楽、豆乳寄せ
淡路雲丹冷製茶碗蒸し
翡翠茄子と南瓜とミニトマトの白和え餡

瀬戸内の香り造里

瀬戸内造り三種

旬彩サラダ

淡路玉葱ローストサラダ

島の風雅炉端焼

子持ち鮎の炭火、伊達酢
(+2,000円で南淡路産伊勢海老に変更可能)

御飯

秋栗と新銀杏、丸十の炊き込み

海神人の食卓特選甘味

コーヒー風味のイル・フロissant

※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。

秋淡路

8,000 円

前菜

秋鱧落とし、鶏肝醬油
釜あげ、揚げしらす二種、淡路鯛の魚醬と土佐醬油
淡路無花果の酒蒸し、胡麻たれ

瀬戸内の香り造り

錦秋鱧のぬくぬくと淡路玉葱のロースト

温物

紅葉鯛のぼん酢
鮑の茶碗蒸し

島の風雅炉端焼

淡路牛と雲丹、淡路海苔

御飯

瀬戸内穴子と玉葱の釜めし

海神人の食卓特選甘味

淡路フルーツ

※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。

海神人の食卓 御膳

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる場合がございます。

海神人御膳



3,181 円 (Tax10% / 3500yen)

季節の旬彩盛り、瀬戸内お造り、和牛と焼き野菜、小鉢、茶碗蒸し、御飯、味噌汁、香の物

紅葉鯛づくし御膳



3,454 円 (Tax10% / 3800yen)

瀬戸内お造り、紅葉鯛の炭火焼き、紅葉鯛の天婦羅、
紅ずわいがにと青菜のお浸し、小鉢、秋の炊き込みご飯、赤出汁

※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。

瀬戸内穴子と国産鰻の重



3,818 円 (Tax10% / 4200yen)

紅葉鯛と海老の天井と淡路焼き穴子の御膳



3,181 円 (Tax10% / 3500yen)

天井、淡路焼き穴子、味噌汁、香の物

※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。

お造り御膳



3,181 円 (Tax10% / 3500yen)

瀬戸内お造り五種、雲丹、いくら、小鉢、茶碗蒸し、御飯、味噌汁、香の物

国産うなぎのひつまぶし膳



3,181 円 (Tax10% / 3,500yen)

国産うなぎのひつまぶし、薬味、小鉢、赤出汁

※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。