

神意月

鉄板コース

初秋

8,000 円(税込)

先付

シェフからのご挨拶

前菜

淡路産ハリイカのソテー

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

淡路産花果のローストとミルクアイス

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。

秋晴

12,000 円(税込)

先付

錦秋鱧と松茸の焼霜

前菜

紅葉鯛のボワレ、付図の香りのバターソース

温彩

国産うなぎの炭火焼き、牛蒡のサルサと牛蒡のフリット

サラダ

鳥サラダ、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

白米 又は 焦がしニンニク醤油香るガーリックライス 又は 淡路ビーフカレー

デザート

淡路産花果のローストとミルクアイス

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。

秋風

16,000 円(税込)

先付

錦秋鱧と松茸の焼霜

前菜

カワハギと淡路野菜のポワレ、ヴァン・ジョーヌ

温彩

玉ねぎ麴でマリネしたフォアグラと瀬戸内穴子

魚料理

活け鮑の鉄板蒸し森林風

お口直し

淡路ライムのグラニテ

メインディッシュ

初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 焦がしニンニク醤油香るガーリックライス 又は 淡路ビーフカレー

デザート

淡路煮花果のローストとミルクアイス

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。

月見

18,000 円(税込)

先付

錦秋鱧と松茸の焼霜

前菜

活け鮑の鉄板蒸し森林風

温彩

玉ねぎ麩でマリネしたフォアグラと瀬戸内穴子

魚料理

南淡路産活け伊勢海老ロースト

お口直し

淡路ライムのグラニテ

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 焦がしニンニク醤油香るガーリックライス 又は 淡路ビーフカレー

デザート

淡路産花果のローストとミルクアイス

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。

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。

淡路牛ビーフシチュー



4,500yen

淡路牛のはほ肉を、淡路の香味野菜でじっくりと煮込んだビーフシチューです。
(ビーフシチュー、バケット、サラダ)

淡路鍋膳



4,800yen

栈敷オリジナルのお鍋。
淡路の白味噌をベースに淡路ニンニクで濃厚なスープに仕上げました。
(淡路鍋、旬の瀬戸内お造り、御飯、漬物)

淡路ステーキ重



5,500yen

淡路牛 200g も使用したボリュームたっぷりの重です。
秘伝の甘辛い出汁醤油で仕上げました。
(淡路牛ロース 200g、サラダ、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。