

長月

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

紅葉鯛のポワレ、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

玉ねぎ麴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。