

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

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

淡路産新米、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

# 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 魚が、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

淡路壺花果のローストとミルクアイス

コーヒー又は紅茶

# 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

玉ねぎ麩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 魚が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

淡路壺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

淡路産花菓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)

## 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

淡路牛リブ羅斯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)