

霜月

カーネーション

6,000 円

前菜

千枝漬けなます、里芋唐墨
松葉銀杏、合鴨ローズ胡桃ソース
大団しめじ

瀬戸内の香り造里

瀬戸内造り三種

椀変わり

鱈白子の茶碗蒸し

焼物

鰯柚庵焼き、蕨、牛蒡ソース

御飯

土鍋むかご御飯、山芋とろろ、味噌汁、香物

デザート

淡路果物

※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。

山桜

6,000 円

前菜

千枝漬けなます、壬生菜

椎茸浸し、馬刺しと雲丹

里芋唐墨、豆乳白和

瀬戸内の香り造里

瀬戸内造り三種

椀

鱈白子、焼きもち、黄柚子

焼物

淡路牛の朴葉味噌、吹き寄せ

御飯

土鍋し肉御飯、味噌汁、香物

デザート

淡雪羹、苺ソース

※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



3,500 円(税込)

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

お造り御膳



3,500 円(税込)

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

※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



4,200 円(税込)

瀬戸内穴子と国産鰻の重、味噌汁、香の物

大海老天井と淡路焼き穴子の御膳



3,500 円(税込)

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。

淡路牛のしゃぶしゃぶ膳



4,400 円(税込)

瀬戸内お造り二種、御飯、香の物

～しゃぶしゃぶ用～

淡路牛肩ロース 120g、季節野菜

淡路三年とらふぐ御膳



6,800 円(税込)

季節の小鉢、三年とらふぐの天婦羅、三年とらふぐ鍋、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。