

霜月

鉄板コース

冬晴

8,000 円(税込)

先付

シェフからのご挨拶

前菜

淡路三年とらふぐと淡路玉ねぎのすりおろし、淡路ボン酢と酢橘

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

洋梨のクランブル

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。

立冬

12,000 円(税込)

先付

淡路三年とらふぐと淡路玉ねぎのすりおろし、淡路ボン酢と酢橘

前菜

小巻のパンナコッタ、ズワイ蟹とボツタルガ

魚料理

瀬戸内寒鰯のミーキュイ、クリーミーな牛蒡のサルサ

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

鮎原米、赤出汁、香物 又は 焦がし醤油のガーリックライス

デザート

洋梨のクランブル

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。

風花

16,000 円(税込)

先付

淡路三年とらふぐと淡路玉ねぎのすりおろし、淡路ボン酢と酢橘

前菜

淡路牛の肉寿司

魚料理

真鱈の雲子のムニエル、小藍のクーリーと黄柚子

活け

国産活け鮑の鉄板蒸し、秋田の株舞茸のソテーと国産西洋山葵の香りを添えて

お口直し

淡路ライムのグラニテ

メインディッシュ

和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

鮎原米、赤出汁、香物 又は 焦がし醤油のガーリックライス

デザート

洋梨のクランブル

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。

夜桜

20,000 円(税込)

先付

淡路三年とらふぐと淡路玉ねぎのすりおろし、淡路ポン酢と酢橘

前菜

淡路牛リブロースの鉄板すき焼き、トリュフの香り、ペコリーノチーズ

活け

国産活け鮑の鉄板蒸し、秋田の株舞茸のソテーと国産西洋山葵の香りを添えて

活け

南淡路産活け伊勢海老の鉄板焼き、アメリカンソース

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

鮎原米、赤出汁、香物 又は 焦がし醤油のガーリックライス

デザート

洋梨のクランブル

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。