

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、淡路ポン酢と酢橘

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。

鍋

Nabe

淡路ビーフすき焼き

8,000yen

(先付/お造り/すき焼き/御飯/香の物/アイスクリーム)

淡路鍋

8,000yen

(先付/お造り/淡路鍋/うどん/季節果実)