

睦月

鉄板コース

# 嚴冬

8,000 円(税込)

## 前菜

坊勢鯖の炙り

## 温菜

タイラギ貝のソテー、マイヤーレモンバター

## サラダ

島サラダ、自家製玉葱ドレッシング

## メインディッシュ

淡路牛サーロインステーキと季節野菜  
(フィレ肉に変更+2500 円)

## 御飯

鮎原米、赤出汁、香物

## デザート

淡路島フルーツ

※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

13,000 円(税込)

## ツツキーノ

生ハム

## 前菜

坊勢鯖の炙り、生姜の雪

## 温菜

三年とらふぐと聖護院蕪のヴァポーレ、黄柚子の香り

## 魚

えびす鯛と海老のバロティーヌ、アンチョビクリーム、唐墨

## サラダ

鳥サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

## お口直し

淡路マイヤーレモンのグラニテ

## メインディッシュ

淡路牛サーロインステーキと季節野菜

(フィレ肉に変更+2500 円)

## 御飯

鮎原米、赤出汁、香物

又は 鮎が、醤油のガーリックライス 又はビーフカレー(+500 円)

## デザート

淡路莓のクープ

※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。

# 冬至

17,000 円 (税込)

## 前菜

淡路三年とらふぐとキャビアのカルパッチョ

## 温菜

淡路牛リブロースのすき焼き

## 活け

蝦夷鮑の鉄板蒸し、黄柚子の香り

## 魚

えびす鯛と海老のバロティーヌ、アンチョビクリーム、唐墨

## サラダ

鳥サラダ、自家製玉葱ドレッシング

## お口直し

淡路マイヤーレモンのグラニテ

## メインディッシュ

杓座牛サーロインステーキと季節野菜

(フィレ肉に変更+2000 円)

## 御飯

鮎原米、赤出汁、香物

又は 鮎が、醤油のガーリックライス 又はビーフカレー(+500 円)

## デザート

淡路莓のクープ

※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。

# 神無月

22,000 円(税込)

## 前菜

坊勢鯖の炙り、生姜の雪

## 温菜

淡路牛と雲丹の寿司

## 活け

トラバガニと蝦夷鮑の鉄板蒸し、黄柚子の香り

## 魚

活けオマール海老のロティ、ビスクのソース

## サラダ

鳥サラダ、自家製玉葱ドレッシング

## お口直し

淡路マイヤーレモンのグラニテ

## メインディッシュ

淡路ビーフサーロインステーキと季節野菜  
(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 又はビーフカレー

## デザート

淡路莓のクープ

※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*

※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。

## 淡路ビーフすき焼き

8,000 円(税込)

(先付け、お造り、すき焼き、御飯、香の物、アイスクリーム)

## 淡路鍋

8,000 円(税込)

(先付け、お造り、淡路鍋、うどん、季節果実)