

睦月

鉄板コース

巖冬

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ございます。

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

島サラダ、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 鮎がし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

淡路苺のクープ

※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ございます。

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バッチョ

温菜

淡路牛リブロースのすき焼き

添け

蝦夷鮑の鉄板蒸し、黄柚子の香り

魚

えびす鯛と海老のパロティーヌ、アンチョビクリーム、唐墨

サラダ

島サラダ、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

和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 焼がし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

淡路苺のクープ

※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ございます。

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

添け

タラバガニと蝦夷鮑の鉄板蒸し、黄柚子の香り

魚

添けオマール海老のロティ、ビスクのソース

サラダ

島サラダ、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 焼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

淡路苺のクープ

※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ございます。

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ございます。

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、番の物、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)

※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ございます。