

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

杣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 鰯がし 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。

## 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)

## 杓座牛御膳



サーロイン 100g/5,500yen ファイル 100g/7,000yen  
(旬彩、サラダ、杓座牛ステーキ、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)

## 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。