

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。

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 フィレ 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 フィレ 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ございます。

淡路牛ビーフシチュー



4,500yen

淡路牛のほほ肉を、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、パケット、サラダ)

淡路鍋膳



4,800yen

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、匂の瀬戸内お造り、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ございます。