

弥生

鉄板コース

弥生

8,800 円(税込)

前菜

淡路名産サクラマスのマリネと春野菜

スープ

淡路新玉ねぎのポタージュ

サラダ

鳥サラダ、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

淡路いちごのクレープとバニラアイス

コーヒー又は紅茶

春風

13,000 円(税込)

アミューズ

旬彩

前菜

淡路名産サクラマス的一瞬间スモークと春野菜の菜園風

スープ

淡路新玉ねぎのポタージュ

魚料理

桜鯛のボワレ、木の芽 香るブルブランソース

サラダ

鳥サラダ、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 又は 魚がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物

デザート

淡路いちごのクレープとバニラアイス

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。

陽炎

17,000 円(税込)

アミューズ

旬彩

前菜

淡路名産サクラマス的一瞬间スモークと春野菜の菜園風

魚料理

桜鯛のバプールと春浅利のスープ仕立て

活け

活け鮑の鉄板蒸しと菜の花のクーリー

お口直し

淡路マイヤーレモンのソルベ

メインディッシュ

柗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 又は 釜がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物

デザート

淡路いちごのクレープとバニラアイス

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。

彼岸桜

20,000 円(税込)

アミューズ

桜鯛のお造り、桜塩添え

前菜

淡路名産サクラマス的一瞬间スモークと春野菜の菜園風

活け

活け鮑の鉄板蒸しと菜の花のクーリー

活け

活けオマール海老の鉄板焼き、オマールの出汁で取ったビスコース

お口直し

淡路マイヤーレモンのソルベ

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 又は 釜がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物

デザート

淡路いちごのクレープシュゼットとバニラアイス

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ございます。