

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)

春の淡路満喫御膳



5,000yen

淡路島名産の旬の食材をふんだんに使用した御膳。

(サクラマスのお造り、桜鯛の袖庵焼き、淡路新玉ねぎサラダと自家製オニオンドレッシング、
淡路牛ステーキと焼き野菜、御飯、赤出汁、香物)

淡路鍋膳



4,800yen

棧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、香物)

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。

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

柵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あります。