

# 【GW デイナー】

鉄板コース

※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。

# 早苗月

13,000 円(税込)

アミューズ

ツツキーノ

前菜

初鰹の炭火焼きレア、温かいブタネスカソース

前菜

淡路牛サーロイン肉のタタキ、バルサミコで煮詰めたサクランボのサルサ

前菜

鱧の炙りとジュンサイ、初夏野菜のコンソメジュレ

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 釜がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物

デザート

淡路名産びわのセミフレッド

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。

# 若葉

17,000 円(税込)

アミューズ

ツツキーノ

前菜

鱧の炙りとジュンサイ、初夏野菜のコンソメジュレ

前菜

淡路牛フィレ肉の肉寿司、淡路雲丹を乗せて

温菜

淡路ブランド沼島の黄金鱈の香草パン粉焼き

活け

活け鮑の鉄板蒸し、初夏の天然クレソンのビュレ

お口直し

淡路レモンのグラニテ

メインディッシュ

栞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 魚がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物

デザート

淡路名産びわのセミフレッド

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。

# 薫風

20,000 円(税込)

アミューズ

ツツキーノ

前菜

鱧の炙りとジュンサイ、初夏野菜コンソメジュレ

温菜

淡路ブランド沼島の黄金鱈の香草パン粉焼き

活け

活け鮑の鉄板蒸し、初夏の天然クレソンのピュレとバルセット

活け

淡路産伊勢海老のロースト、淡路びわと白ワインソース

お口直し

淡路レモンのグラニテ

メインディッシュ

淡路ビーフ・サーロインステーキと焼き野菜

(フィレ肉に変更+3000円)

御飯

鮎原米 又は 鮎がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物

デザート

淡路名産びわのセミフレッド

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。

# 淡路ビーフすき焼き

5,500円(税込)

先付/淡路牛すき焼き/御飯/香物