

葉月

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。

短夜

8,800 円(税込)

アミューズ

淡路シルクコーンの冷製スープ

前菜

真蛸の爽やかなセビーチェ

サラダ

島サラダ、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

季節のフルーツとシャーベット

コーヒー又は紅茶

※上記価格には別途 10%のサービス料を頂戴いたします。

※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。

夕食

13,000 円(税込)

前菜

真蛸の爽やかなセビーチェ

前菜

淡路伝助穴子とパプリカ、淡路茄子のテリーヌ

魚料理

羽根つき淡路べっぴん鱧のチュイル焼き、フレッシュなトマトのサルサ

サラダ

島サラダ、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 焦がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物

デザート

白桃のコンポスタとミルクジェラート

コーヒー又は紅茶

※上記価格には別途 10%のサービス料を頂戴いたします。

※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。

向日葵

16,800 円(税込)

アミューズ

淡路シルクコーンの冷製スープ

前菜

淡路伝助穴子とパプリカ、淡路茄子のテリーヌ

魚料理

淡路じゃがいものパンケーキ 雲母、キャビア、車海老のリュクス・ド・メール

活け

活け鮑の鉄板蒸し、スパニッシュサルサ・クレオージャ

お口直し

淡路レモンのグラニテ

メインディッシュ

和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 焦がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物

デザート

白桃のコンポスタとミルクジェラート

コーヒー又は紅茶

※上記価格には別途 10%のサービス料を頂戴いたします。

※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。

風鈴

22,000 円(税込)

前菜

真蛸の爽やかなセビーチェ

前菜

淡路伝助穴子とパプリカ、淡路茄子のテリーヌ

活け

活け鮑の鉄板蒸し、スパニッシュサルサ・クレオージャ

活け

淡路産伊勢海老の踊り焼き、雲丹とキャビアのガストロミー

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 焦がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物

デザート

白桃のコンポスタとミルクジェラート

コーヒー又は紅茶

※上記価格には別途 10%のサービス料を頂戴いたします。

※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。

鍋

Nabe

※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

8,000 円(税込)

(先付け、お造り、すき焼き、御飯、香の物、アイスクリーム)

淡路鍋

8,000 円(税込)

(先付け、お造り、淡路鍋、うどん、季節果実)

※上記価格には別途 10%のサービス料を頂戴いたします。

※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。