長月

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ございます。
※別途サービス料 10%をいただいております。

島彩

8,800 円(税込)

前菜

名残鱧の炙り　新蓮根の甘酢

温菜

淡路季節の烏賊と国産茸のソテー　ブルギニョンバター

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＋2,500 円）

御飯

淡路鮎原米、赤出汁、香物

デザート

島フルーツとシャーベット

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。
※別途サービス料 10%をいただいております。

淡路雫

13,800 円（税込）

先付

栗とカラスミのタルトレット

前菜

名残鱧と松茸のコンソメ

温菜

紅葉鯛の鉄板焼き　柑橘香るブールブラン

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

白米　又は　鳥がしニンニク醤油香るガーリックライス

デザート

淡路無花果とバニラアイス

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。
※別途サービス料 10%をいただいております。

阿万

16,800 円(税込)

先付

栗とカラスミのタルトレット

前菜

名残鱧と松茸のすき焼き

温菜

活け鮑の塩釜蒸し　旬のレモンで

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

朽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

白米　又は　鳥がしニンニク醤油香るガーリックライス

デザート

淡路無花果とバニラアイス

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。
※別途サービス料 10%をいただいております。

国海みの響

22,000 円(税込)

先付

栗とカラスミのタルトレット

前菜

紅葉鯛のお造りとキャビア

温菜

鱧と松茸のすき焼き

魚料理

活け鮑の塩釜蒸し　旬のレモンで

活料理

南あわじ産活け伊勢海老の踊り焼き

お口直し

淡路ライムのグラニテ

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

白米　又は　鳥がしニンニク醤油香るガーリックライス

デザート

淡路無花果とバニラアイス

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。
※別途サービス料 10%をいただいております。

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ございます。
※別途サービス料 10%をいただいております。

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）

※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。
※別途サービス料 10%をいただいております。