
 MENU 

【メニュー一例】

- ・ 夢前町七福卵のスクランブル 酢を効かせた出汁のゼリーで
- ・ 但馬どりのエスカベッシュ
- ・ 丹波の椎茸とイタヤ貝のソテー ドライトマトと梅肉ソース
- ・ 五国の野菜とマグロ サラダ・ニソワーズ
- ・ 三田うど 海老 胡瓜の胡麻味噌和え

- ・ スーププランタニエール (春野菜のスープ)

- ・ 石窯で焼き上げた骨付きブラックアングス牛ローストビーフ
- ・ 石窯で焼き上げた神戸ポーク腿肉の串焼き (平日)
- ・ 播磨の古代米甘酒でマリネしたチキンステーキ 自家製ソース (平日)
- ・ フォアグラ 筍 菜の花の和風ポトフ仕立て (土日祝夜のみ)
- ・ 淡路の玉葱と自家製パンチェッタのジャーマンポテト
- ・ 神戸ビーフミンチとじゃが芋のクロケット
- ・ 瀬戸内真鯛のチーズ焼き 兵庫県産トマトのサルサソース
- ・ 兵庫県産カブラのガレット 有馬山椒の香るキャベツクリームソース
- ・ 桜海老と蕪 コウノトリ育む赤米のクリームリゾット
- ・ 香住のホタルイカと春野菜 ペペロンチーノ

- ・ 苺のシフォンケーキ
- ・ エッグタルト
- ・ ティラミス
- ・ 播磨の古代米甘酒と白胡麻のパナコッタ

他

計 約 70 種類

メニュー内容は食材の入荷により変更があります