

Menu

ディナーコース Lien (リアン)

アミューズ
Amuse-Bouche

δ

スープを1品お選びください
1 Soupe au choix

δ

前菜を1品お選びください
1 Entrée au choix

δ

お魚、お肉それぞれ1品お選びください
2 Plats au choix

δ

デザートを1品お選びください
1 Dessert au choix

δ

パン
Pain

δ

ブレンドコーヒー または 紅茶
Le Café ou Le Thé

¥8,500

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.

Menu

ディナーコース Ruban (リュバン)

アミューズ
Amuse-Bouche

δ

スープを1品お選びください
1 Soupe au choix

δ

前菜を2品お選びください
2 Entrée au choix

δ

お魚、お肉それぞれ1品お選びください
2 Plats au choix

δ

デザートを1品お選びください
1 Dessert au choix

δ

パン
Pain

δ

ブレンドコーヒー または 紅茶
Le Café ou Le Thé

¥10,500

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.

Menu

プリフィクス Prefix

《Soupe スープ》

季節のクリームスープ
Soupe de Saison

丹波鹿のコンソメとブーレット
Consommé de "Tanbajika" et Boulette

+ ¥ 500

《Entrees 前菜》

サラダ・リヨネーズ
Salade Lyonnaise

グリルした瀬戸内の鯖 瀬戸内しいたけと茸のガトー
フヌイユの香るクリームを添えて

Sawara Grillée, Gâtaeu aux "Sétouchi Shiitake" et Champignons
avec une Crème Parfumée au Fenouille

パテクルート (ハーフサイズ)
Pâté-Croûte

※1枚判の場合： + ¥ 1,200

国産牛もも肉のマリネ 秋のキノコを添えて
Bœuf Marinée, aux Champignons d'automne

+ ¥ 1,000

里芋のムースとフォアグラ トリュフの香り (温前菜)

Mousse de Colocase et Foie-Gras, aux Parfumée de Truffes + ¥ 1,800

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.

Menu

プリフィクス Prefix

《Plats メイン》

太刀魚のベニエと彩りサラダ
Poisson Sabre Beignets et salade Colorée

魚介のブイヤベース フォカッチャとルイユ添え
Fruits de Mer Bouillabaisse, avec Focaccia et Rouille

神戸ポークフィレ肉のロティ
ビゴール豚の生ハムと姫路蓮根の軽い煮込み
神戸市西区バターナッツと生姜風味のジュソース
Filet de "Kobe Porc" Rôti,
Jambon de Bigolle Légèrement Mijoté et Racine "Himeji Renkon",
Buttenuts, Sauce au Jus au Gingembre

鴨もも肉コンフィ "カスレ"
Cassoulet de cuisses de canard confites

オーストラリア産仔羊のTボーンステーキ ミント風味のジュソース
T-bone d'agneau Australienne, Sauce au Jus au Menthe + ¥1,500

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース
Cote de Bœuf grillée au Charbon de Bois, Sauce Vin Rouge + ¥1,500

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.

Menu

プリフィクス Prefix

《Desserts デザート》

アイスクリーム & シャーベット
Glace et Sorbet

クレームカラメル “高砂の夕日”
Crème Caramel “Takasago no Yuuhi”

ムース・オ・ショコラ & マドレーヌ
Mousse au chocolat et madeleines + ¥400

葡萄のコンポートとスパイスアイス クレープ添え
Compote de raisin et glace épicée servie avec des crêpes + ¥600

栗のパフェ ティラミス仕立て
Parfait aux marrons façon tiramisu + ¥1,200

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.

Menu

ダイナースクラブ フランスレストランウィーク

(2025/9/20~10/20)

アミューズブーシュ

δ

パテクルート

δ

魚介のブイヤベース

δ

ムース・オ・ショコラ & マドレーヌ

δ

パン

δ

ブレンドコーヒー または 紅茶

¥ 6,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。
表記料金には税金・サービス料が含まれております。
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.