

アラカルトメニュー

《Entrees 前菜》

季節野菜のクリームスープ	¥ 800
ひょうごの恵みを使った枝豆とスズキのタルタル	
淡路オレンジの白ワインジュレ	¥ 2,000
兵庫県産鱧のポッシェ	
酸味を効かせた梅のラヴィゴットソース	¥ 2,500
パテ・クルート（ハーフ）	¥ 2,000
国産牛のマリネと兵庫県産季節野菜の可愛いサラダ	¥ 3,800
パテ・クルート	¥ 3,800



《Plats メイン》

兵庫県産白身魚のポワレと夏野菜のフリット	
コンソメポワソン	¥ 2,500
伝助穴子のスモーク	
須磨海苔のヴィエノワーズ仕立て	¥ 2,800
神戸ポークロース肉の炭火焼き	
ライムの香るガストリックソースとモレヴェルデ	¥ 2,800
あわじ田助鴨のロティ ビーツとベリーのルージュソース	¥ 4,300
オーストラリア産仔羊の T ボーンステーキ	
ニンニクと季節野菜添え	¥ 4,300
国産牛ロースの炭火焼き 季節野菜添え	¥ 4,500

《Desserts デザート》

アイスクリーム・シャーベット	¥ 600
クレームカaramel “高砂の夕日”	¥ 600
ココナッツが香るマンゴーのラヴィオリ	¥ 1,300
チョコレートとバナナのパルフェ	
コーヒー風味のアイスクリーム	¥ 1,600
淡路の柑橘のヌガーグラッセ	
フロマージュとヨーグルトのアイスクリーム	
シャルトリューズのジュレ	¥ 1,800

《Pain パン》

フランス産小麦・塩を使ったリュスティックと 甘さを抑えたブリオッシュ	¥ 450
---------------------------------------	-------

※写真はイメージです。季節や食材により内容・見た目が変わる場合があります。
 ※表記料金には税金・サービス料が含まれております。
 ※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。
 ※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。