

17:30~21:30 (20:30L.O. コースは 20:00L.O.)
土・日曜日、祝日は 17:00~



コントワール リュバン

ディナーコース

Lien ~リアン~ ¥8,500

アミューズ

季節のクリームスープ

★「前菜」より 1 品お選びください

★「メイン」の魚料理より 1 品お選びください

★「メイン」の肉料理より 1 品お選びください

★「デザート」より 1 品お選びください

パン

ブレンドコーヒー または 紅茶

Ruban ~リュバン~ ¥10,500

アミューズ

季節のクリームスープ

★「前菜」より 2 品お選びください

★「メイン」の魚料理より 1 品お選びください

★「メイン」の肉料理より 1 品お選びください

★「デザート」より 1 品お選びください

パン

ブレンドコーヒー または 紅茶

アラカルトメニューもご用意しております

プリフィクスメニュー

※一部メニューに追加料金が加わります

《Entrees 前菜》

パテ・クルート (ハーフ)



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

兵庫県産鰯のポッシュ 酸味を効かせた梅のラヴィゴットソース

【+ ¥ 500】

国産牛のマリネと兵庫県産季節野菜の可愛いサラダ

【+ ¥ 1,500】

パテ・クルート (1 枚判)



【+ ¥ 1,800】

《Plats メイン》

兵庫県産白身魚のボワレと夏野菜のフリット コンソメポワソン

伝助穴子のスモーク 須磨海苔のヴィエノワーズ仕立て

【+ ¥ 300】

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

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

【+ ¥ 1,200】

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

【+ ¥ 1,500】

国産牛ロースの炭火焼き 季節野菜添え

【+ ¥ 1,800】

《Desserts デザート》

アイスクリーム・シャーベット

クレームカラメル “高砂の夕日”

ココナッツが香るマンゴーのラヴィオリ

【+ ¥ 700】

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

【+ ¥ 1,000】

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 【+ ¥ 1,200】

※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。