

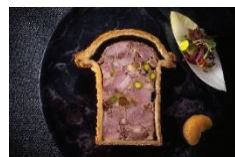
秋穫祭

～旬の味覚にとろける秋～
9.19(土)～11.20(金)

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
- 軽くスモークした兵庫県産秋サバのマリネ ¥2,000
秋ナスのデクリネゾン
- パテ・クルート (ハーフ) ¥2,000
- 梨とセロリのヴェールをまとったイカのサラダ ¥2,600
- 高砂の夕日のウフモレといろいろなきのこのボルドレーズ ¥2,600
クロックマダム風
- パテ・クルート ¥3,800



《Plats メイン》

- 香ばしく焼き上げた兵庫県産鰯のミキューイ ¥2,400
姫路レンコンのトリロジー
- サクサクのパイに詰めたサーモンと海の幸のフリカッセ ¥3,500
- 神戸ポークフィレ肉と兵庫県産季節野菜の炭火焼き ¥3,000
神戸ワインマスタードソース
- 仔牛ロースのコルドンブルー ¥3,800
六甲シャンピニオンのシャスールソース
- 国産牛ロースと兵庫県産季節野菜の炭火焼き ¥4,500
- 神戸ビーフもも肉の炭火焼き 季節野菜添え ¥7,000

《Desserts デザート》

- アイスcream・シャーベット ¥600
- クレームカaramel “高砂の夕日” ¥600
- 兵庫県産イチジクと ¥1,500
滑らかな口溶けのチョコレートクリーム
- 高砂の夕日を使った ¥1,900
ヘーゼルナッツ香るクリームのパリブレスト

《Pain パン》

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

※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。