

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

<9/19~10/18>

ダイナースクラブ参画 フランスレストランウィーク 特別ディナーコース ¥10,000 ※割引対象外

お食事前のお愉しみ、季節野菜のスープ、パテクルート、
兵庫県産白身魚のポワレと姫路レンコンのトリロジー、
神戸ポークフィレ肉と兵庫県産季節野菜の炭火焼き
神戸ワインマスタードソース、

パティシエ特製デザート、パン、ブレンドコーヒーまたは紅茶

【メインディッシュ（神戸ポークフィレ肉）を変更】

国産牛ロースと兵庫県産季節野菜の炭火焼き +¥1,800

神戸ビーフもも肉の炭火焼き 季節野菜添え +¥3,500

<10/19~11/20>

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

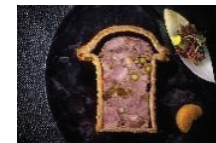
秋穫祭 ~旬の味覚にとろける秋~ 9.19(土)~11.20(金)

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

《 前菜 》

- パテ・クルート（ハーフ）
- 軽くスモークした兵庫県産秋サバのマリネと秋ナスのデクリネゾン
- 梨とセロリのヴェールをまとったイカのサラダ・・・・・・・・・・ 【+ ¥ 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・・・・・・・・ 【+ ¥ 600】
クロックマダム風
- パテ・クルート（1 枚判）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 【+ ¥ 1,800】



《 メイン 》

- 香ばしく焼き上げた兵庫県産鯖のミキューイ 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・・・・・・・・・・ 【+ ¥ 800】
- 神戸ポークフィレ肉と兵庫県産季節野菜の炭火焼き 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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 【+ ¥ 1,500】
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・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 【+ ¥ 1,800】
- 神戸ビーフもも肉の炭火焼き 季節野菜添え・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 【+ ¥ 3,500】

《 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”
- 兵庫県産イチジクと滑らかな口溶けのチョコレートクリーム・・・・・・・・ 【+ ¥ 1,000】
- 高砂の夕日を使ったヘーゼルナッツ香るクリームのパリブレスト・・・・・・ 【+ ¥ 1,300】

※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。