

ランチコース

Éclat ~エクラ~ ¥3,500~ ※割引対象外

アミューズ・季節のクリームスープ

★「メイン」より1品お選びください
パン

【オプション】ブレンドコーヒーまたは紅茶を追加+¥500

<9/19~10/31>

神戸6ホテル食の旅 チャリティーランチ ¥6,000

<参画(9/19~10/18)> **ダイナースクラブ フランスレストランウィーク**
お食事前のお楽しみ ※割引対象外

軽くスモークした兵庫県産 秋サバのマリネ ナスのデクリネゾン
神戸市西区産バターナッツのロワイヤルと播州赤どり
フレッシュチーズのエキューム

神戸ポークと季節野菜の炭火焼き スパイス香るマスタードのジュ
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
パン・ブレンドコーヒーまたは紅茶

<11/1~11/20>

Bonheur ~ボヌール~ ¥5,500~

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」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

Synergie ~シナジー~ ¥7,000~

アミューズ

【オプション】スープ追加+¥500

★「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

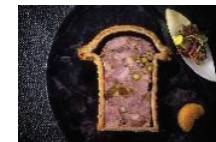
秋穫祭 ~旬の味覚にとろける秋~ 9.19(土)~11.20(金)

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 》

- アイスクリューム・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。