



アラカルトメニュー

★＝開業 45 周年社内若手料理人コンクール入選作品

《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 ¥2,000
淡路オレンジの白ワインジュレ
- ▶ 軽くスモークした秋サバのマリネ ナスのデクリネゾン ¥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 ¥2,500
コンソメボワソン
- ★伝助穴子のスモーク ¥2,800
須磨海苔のヴィエノワーズ仕立て
- ▶ 神戸ポークと季節野菜の炭火焼き ¥2,800
神戸ワインマスタードソース
- ▶ 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
- ▶ 国産牛ロースの炭火焼き 季節野菜添え ¥4,500
- ▶ フランス産仔羊のステーキ ニンニクと季節野菜添え ¥5,300
- ▶ 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
- ▶ クレームカラメル “高砂の夕日” ¥600
- ▶ ココナッツが香るマンゴ어의ラヴィオリ ¥1,300
- ▶ 高砂の夕日を使った ¥1,600
ヘーゼルナッツ香るクリームのパリブレスト
- ▶ 淡路の柑橘のスガーグラッセ ¥1,800
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

《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。