

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



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 (～9/17)

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

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 (9/18～)

お食事前のお楽しみ ※割引対象外

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

アラカルトメニューもご用意しております

★＝開業 45 周年社内若手料理人コンクール入選作品

プリフィクスメニュー

※一部メニューに追加料金がかかります

《 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

- 軽くスモークした秋サバのマリネ ナスのデクリネゾン 【+ ¥ 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】



《 メイン 》

➤ 兵庫県産白身魚のポ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】

➤ 神戸ポークと季節野菜の炭火焼き 神戸ワインマスタードソース

➤ あわじ田助鴨のロティ ビーツとベリーのパルメザンソース 【+ ¥ 1,200】

➤ 国産牛ロースの炭火焼き 季節野菜添え 【+ ¥ 1,800】

➤ フランス産仔羊のステーキ ニンニクと季節野菜添え 【+ ¥ 2,500】

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”

➤ ココナッツが香るマンゴーのラヴィオリ 【+ ¥ 700】

➤ 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 【+ ¥ 1,000】

★ 淡路の柑橘のスガークラッセ 【+ ¥ 1,200】

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

※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。