

11:30~14:30 (14:00L.O.)



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

(ブレンドコーヒー または 紅茶 追加 +¥500)

神戸6ホテル食の旅 チャリティーランチ ¥6,000

(9/18~ ダイナースクラブ フランスレストランウィーク参画)

お食事前のお愉しみ

※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

Synergie ~シナジー~ ¥7,000~

(スープの追加 +¥500)

アミューズ

★「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

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加わります

《 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 ビーツとベリーのルージュソース 【+ ¥ 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cream・シャーベット

➤ クレームカaramel “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グラッセ 【+ ¥ 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。