

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



Prix-fixe menus

プリフィクスメニュー

a la carte

アラカルト

Dinner Course

ディナーコース

Lien ~リアン~ ¥8,500

Amuse

アミューズ

Seasonal Cream Soup

季節のクリームスープ

★Please choose one item from the “Appetizers”

「前菜」より 1 品お選びください

★Please choose one Fish item from the “Main Dish”

「メイン」の魚料理より 1 品お選びください

★Please choose one Meat item from the “Main Dish”

「メイン」の肉料理より 1 品お選びください

★Please choose one item from the “Desserts”

「デザート」より 1 品お選びください

Bread, Coffee or Tea

パン、ブレンドコーヒー または 紅茶

Ruban ~リュバン~ ¥10,500

Amuse

アミューズ

Seasonal Cream Soup

季節のクリームスープ

★Please choose two items from the “Appetizers”

「前菜」より 2 品お選びください

★Please choose one Fish item from the “Main Dish”

「メイン」の魚料理より 1 品お選びください

★Please choose one Meat item from the “Main Dish”

「メイン」の肉料理より 1 品お選びください

★Please choose one item from the “Desserts”

「デザート」より 1 品お選びください

Bread, Coffee or Tea

パン、ブレンドコーヒー または 紅茶

《Soupe スープ》

Seasonal Cream Soup

季節野菜のクリームスープ

¥ 800

《Appetizers 前菜》

Edamame and Sea Bass Tartare, with Awaji Orange White Wine Jelly

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

¥ 2,000

Poached Awaji Pike Conger with a Tangy Plum Ravigote Sauce + ¥ 500

¥ 2,500

兵庫県産鰻のポッシェ 酸味を効かせた梅のラヴィゴットソース

Pate en Croute(half size)

パテ・クルート (ハーフ)



¥ 2,000

A Charming Salad of Domestic Beef Round and Seasonal Vegetables +¥1,500

¥ 3,800

国産牛のマリネと兵庫県産季節野菜の可愛いサラダ

Pate en Croute(full size) +¥1,800

パテ・クルート (1 判別)



¥ 3,800

《Main dish メイン》

Poached White Fish with Fried Vegetables and Consommé de Poisson

¥ 2,500

兵庫県産白身魚のボワレと夏野菜のフリット コンソメポワソン

Smoked Densuke Conger Eel with Hyogo Seaweed Viennoise-Style +¥300

¥ 2,800

伝助穴子のスモーク 須磨海苔のヴィエノワーズ仕立て

Charcoal-Grilled Kobe Pork Loin with Lime-Scented Gastrique Sauce and Mole Verde ¥ 2,800

神戸ポークロース肉の炭火焼き ライムの香るガストリックソースとモレヴェルデ

Roasted Awaji Densuke Duck with a Red Sauce Infused with Beets and Berries +¥1,200 ¥ 4,300

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

Australian Lamb T-Bone Steak with Garlic and Seasonal Vegetables +¥1,500

¥ 4,300

オーストラリア産仔羊の T ボーンステーキ ニンニクと季節野菜添え

Grilled Japanese Beef Loin with Seasonal Vegetables +¥1,800

¥ 4,500

国産牛ロースの炭火焼き 季節野菜添え

《Desserts デザート》

Ice Cream & Sherbet

¥ 600

アイスクリーム&シャーベット

Creme Caramel

¥ 600

クレームカラメル “高砂の夕日”

Mango Ravioli with a Hint of Coconut +¥700

¥ 1,300

ココナッツが香るマンゴーのラヴィオリ

Chocolate and Banana Parfait with Coffee-Flavored Ice Cream +¥1,000

¥ 1,600

チョコレートとバナナのパルフェ コーヒー風味のアイスクリーム

Awaji Citrus Nougat Glacé

with Cheese and Yogurt Ice Cream and Chartreuse Jelly +¥1,200

¥ 1,800

淡路の柑橘のスガーグラーッセ 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

Price listed above include tax and service fee.

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you. The menu may vary due to availability of ingredients

※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付けください

※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