

<本館 31 階 フレンチレストラン トランテアン>

お食事前のおゆしみ

彩り野菜とホタテのサラダ仕立て 柑橘風味のドレッシング  
白身魚のクネルと海老、季節野菜 ナンチュアソース  
播州赤鶏胸肉のソテーヴィネガー風味 リヨネーズポテトを添えて  
マドレーヌ / トランテアン特製デザート / 小菓子  
ブレンドコーヒー、または紅茶

<本館 2 階 鉄板焼 但馬>

アミューズ

神の海老 ソテー ビスクスープ

サラダ

神戸牛モモステーキ 80 g

焼き野菜

御飯 / 赤出汁 / 香のもの

デザート

コーヒー

<南館 4 階 日本料理 神戸たむら>

前菜 / お椀 / お造り / 肉料理

酢の物 / 煮物 / お食事 / 水物

<南館 4 階 鮓 すし萬>

先付 / 季節の小鉢二種

造り 盛り合わせ / にぎり鮓 10 貫

赤出汁 / デザート

\*メニュー内容は、食材の入荷および季節により変更させていただく場合がございます。