

Menu La Suite

ラ・スイート

田村鱒のフュメ 菜園仕立て

Fumé de truite de Tamura à la maraîchère

兵庫県産卵とグリーンピース キャビアを添えて

Purée de petits pois et œuf de Hyogo et caviar

まとうだい 的鯛のポワレ アスパラガスと香ばしい日向牧場のチーズ

St-pierre poêlé et fromage de Hyuga brûlé

淡路島レタスと淡路元氣どりのスープ フォアグラと共に

Soupe de poulet et laitue d'Awaji, et de foie gras

リ・ド・ヴォーのムニエルとトリュフのフィユテ モリーユ茸と六甲シャンピニオンのクリーム

Ris de veau meunière et truffes en feuilletée, crème aux morilles et champignons de Rokko

オマール海老と淡路島産トマトのソテー 箍と海藻の香りを添えて

Sauté de homard et tomate d'Awaji, pousse de bambou aux algues

仔羊のロティと山菜のソテー

Rôti de côtelettes d'agneau et légumes sauvages

パティシエ特製デザート

Dessert maison

コーヒー又は 紅茶

Café ou Thé

18,000(税込19,800)

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.