

アラカルト

A La Carte

前菜 Hors-d'œuvre et soupe

瀬戸内産海の幸のサラダ仕立て バルサミコヴィネガー風味
Salade de fruits de mer de Setouchi au vinaigre de balsamique ¥2,900(¥3,349)

淡路沖で獲れた穴子のフリットとアワビのプロヴァンス風
Friture de conger d'Awaji et sauté de ormeau à la provençale ¥2,500(¥2,887)

フォアグラのソテーと地元野菜の軽い煮込み
Sauté de foie gras et petite ragoût de legume ¥3,500(¥4,042)

淡路トマトの冷製スープ ピストゥー風味
Crème de tomate d'Awaji froid au pistou ¥1,800(¥2,079)

瀬戸内産魚のスープ“カプチーノ” 木の芽の香り
Soupe de poisson de Setouchi“cappuccino”parfumé au kinome ¥1,800(¥2,079)

魚料理 Poisson

仮屋港直送淡路鱧のローストに小松菜を添えて 夏野菜入りサフラン風味のクリームソース
Rôti d'Hamo de Kariya et komatsuna sauce légume d'été à la crème au safran ¥2,900(¥3,349)

淡路島直送 本日のおすすめのお魚料理
Poisson d'Awaji du jour ¥2,500(¥2,887)

肉料理 Viande

但馬牛フィレ肉のポワレ マスタードソース ポテトのグラタン添え
Filet de bœuf de Tajima poêlé sauce au moutarde et gratin de pommes de terre ¥6,000(¥6,930)

淡路牛ロース肉のグリエ温野菜添え レフォールソース
Entrecôte de bœuf d'Awaji grillé et légume chaud,sauce au raifort ¥9,000(¥10,395)

柔らかく煮込んだ但馬牛の赤ワイン風味 季節野菜とピラフ添え
Ragoût de bœuf de Tajima au vin rouge avec riz pilaf et légume saison ¥4,600(¥5,313)

ナチュラルチーズ Fromages

フランス直送チーズ3種盛り合わせ
L'Assiette de 3Fromages ¥1,800(¥2,079)

フランス直送チーズ5種盛り合わせ
L'Assiette de 5Fromages ¥2,500(¥2,887)