

ご朝食 Breakfast 07:00~10:30 (ラストオーダー 10:00)

ル・クール ブレックファスト LE CŒUR Breakfast ¥3,000 (¥3,465)

お目覚めの一皿  
Morning Appetizer

お好みのジュース (オレンジ又はグレープフルーツ)  
Please choose your favorite juice (Orange or Grapefruit)

氷上ヨーグルトと季節のフルーツ 蜂蜜添え  
Yoghurt and Seasonal Fruits with Honey

三木産マッシュルームと新鮮野菜のサラダ  
Mushroom and Fresh Vegetable Salad

播州初産卵とジャガイモ、ベーコンのタルティエヌ  
Tartine of Poached Banshu Egg, Potato and Bacon

ベーカリー 3種類お選び下さい (バター、ホテル特製ジャム添え)  
Bakery with Butter and Hotel Made Special Jam

クロワッサン、ブリオッシュ、チャバタ、デニッシュ、トースト  
(Select 3) Croissant, Brioche, Ciabatta, Danish, Toast

お飲物 お好きなものをお選び下さい  
コーヒー、エスプレッソ、カフェラテ、カフェインレスコーヒー、アッサム、  
ダージリン、アールグレイ、ミント、カモミール、シトロネル、またはヴェルヴェーヌ  
Beverage  
Please choose your favorite drink from following drink items.  
Coffee, Espresso, Café Latte, Decaffeinated Coffee, Assam, Darjeeling, Earl Grey,  
Mint, Chamomile, Citronelle, Verveine

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.  
\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。  
Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

和朝食 JAPANESE Breakfast

¥3,000 (¥3,465)

お肌潤いジュース

Effective Juice for Beauty

兵庫 旬の味わい

Seasonal Assorted Appetizer

卵料理（自然あふれる小野農場から届けられた卵）

Japanese Style Today's Egg Dish

中央市場 石上海産の干物

Roasted Fish and Vegetables

淡路海苔

Dried Seaweed

五国の季節の煮物

Simmered Dishes

御飯またはお粥（高本農場のコシヒカリ）

Steamed Rice or Rice Porridge

味噌汁（但馬矢田川味噌）

Miso Soup

地産の漬物

Pickles

季節のデザート

Seasonal Dessert

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.

\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。

Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

ラ・スイートブレイクファスト LA SUITE Breakfast

¥3,700 (¥4,273)

お目覚めの一皿  
Morning Appetizer

お好みのジュース (オレンジ 又は グレープフルーツ)  
Please choose your favorite juice (Orange or Grapefruit)

氷上ヨーグルトと季節のフルーツ 蜂蜜添え  
Yoghurt and Seasonal Fruits with Honey

季節野菜のクリーム煮  
Cream Stewed Seasonal Vegetables

三木産マッシュルームと新鮮野菜のサラダ  
Mushroom and Fresh Vegetable Salad

播州初産卵と手作りハム サワークリームとジャガイモのヴィネグレット和え  
Banshu Egg with Ham with Sour Cream and Potato in Vinaigrette

ベーカリー 3種類お選び下さい (バター、ホテル特製ジャム添え)  
Bakery with Butter and Hotel Made Special Jam

クロワッサン、ブリオッシュ、チャバタ、デニッシュ、トースト  
(Select 3) Croissant, Brioche, Ciabatta, Danish and Toast

お飲物 お好きなものをお選び下さい  
コーヒー、エスプレッソ、カフェラテ、カフェインレスコーヒー、アッサム、  
ダージリン、アールグレイ、ミント、カモミール、シトロネル、またはヴェルヴェーナ  
Beverage  
Please choose your favorite drink from following drink items.  
Coffee, Espresso, Café Latte, Decaffeinated Coffee, Assam, Darjeeling, Earl Grey,  
Mint, Chamomile, Citronelle, Verveine

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.

\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。  
Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

プレミアム ブレックファスト **PREMIUM Breakfast**

¥6,500 (¥7,507)

お目覚めの一皿

Morning appetizer

お好みのジュース (オレンジ又はグレープフルーツ)

Choice of Juice

氷上ヨーグルトと季節のフルーツ 蜂蜜添え

Hikami Yoghurt and Seasonal Fruits with Honey

有機野菜と地元新鮮野菜のミックスサラダ

Mixed Salad with Organic & Fresh Local Vegetables

手作りハムとスモークサーモンの盛り合わせ

Assorted Hand Made Ham and Smoked Salmon

卵料理

(スクランブルエッグ、フライドエッグ、ポーチドエッグ、ボイルエッグからお選び下さい)

Egg Dish (Scrambled, Sunny Side Up, Over Easy, Poached, Boiled\_\_\_ Minutes)

モーニングミニッツステーキ温野菜添え

Morning Minutes Steak with Hot Vegetables

ベーカリー 3種類お選び下さい (バター、ホテル特製ジャム添え)

Choice of Bakery with Butter and Hotel Made Jam (Select 3)

クロワッサン、ブリオッシュ、チャバタ、デニッシュ、トースト

Croissant, Brioche, Ciabatta, Danish, Toast

お飲物 お好きなものをお選び下さい

コーヒー、エスプレッソ、カフェラテ、カフェインレスコーヒー、アッサム、

ダージリン、アールグレイ、ミント、カモミール、シトロネル、またはヴェルヴェーヌ

Beverage

Please choose your favorite drink from following drink items.

Coffee, Espresso, Café Latte, Decaffeinated Coffee, Assam, Darjeeling, Earl Grey,

Mint, Chamomile, Citronelle, Verveine

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.

\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。

Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

## アラカルト A La Carte

フレッシュジュース (オレンジ、又はグレープフルーツ) Fresh Juice (Orange or Grapefruit)	¥1,000	(¥1,155)
ヨーグルト (パティシエ特製ジャム) Yoghurt with Jam	¥800	(¥924)
シリアル (コーンフレーク、オールブラン、ライスクリスピー) Serial (Cornflakes, All-Bran or Rice Crispy)	¥800	(¥924)
季節のフルーツ盛り合わせ Seasonal Fresh Fruit	¥2,000	(¥2,310)
新鮮な季節野菜のサラダ Seasonal Salad	¥1,400	(¥1,617)
温野菜 Hot Vegetables	¥1,400	(¥1,617)
本日のスープ Today's Soup	¥1,700	(¥1,963)
卵料理 (スクランブル、フライド、ボイルド、ポーチド) Egg Dish (Scrambled, Fried, Boiled or Poached)	¥1,000	(¥1,155)
オムレツ (プレーン、トマト、キノコ) Omelette (Plain, Tomato or Mushroom)	¥1,100	(¥1,270)
井原さん手作りハム、ベーコン、またはソーセージ Handmade-Ham, Bacon or Sausage	¥1,200	(¥1,386)
フレンチトースト French toast	¥1,400	(¥1,617)
パンケーキ Pancake	¥1,200	(¥1,386)

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.

\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。

Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

## アラカルト A La Carte

ベーカリー 3種類お選び下さい (クロワッサン、ブリオッシュ、チャバタ、デニッシュ) Bakery Select 3 Items (Croissant, Brioche, Ciabatta, Danish)	¥1,000	(¥1,155)
トースト Toast	¥700	(¥808)
レギュラーコーヒー、又はカフェインレスコーヒー Coffee or Decaffeinated Coffee	¥800	(¥924)
エスプレッソ Espresso	¥800	(¥924)
カフェラテ Café Latte	¥900	(¥1,039)
カフェオレ Café au Lait	¥900	(¥1,039)
カプチーノ Cappuccino	¥900	(¥1,039)
紅茶 (アッサム、ダージリン、アールグレイ) Tea (Assam, Darjeeling, Earl Grey)	¥800	(¥924)
ハーブティー (ミント、カモミール、シトロネル、ヴェルヴェーン) Herb tea (Mint, Chamomile, Citronelle, Verveine)	¥1,000	(¥1,155)

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.

\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。

Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

オールデイダイニング All Day Dining 10:30~23:00

前菜・サラダ Appetizers and Salad

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 Seafood Salad with Balsamic Vinegar Flavor	¥3,100	(¥3,580)
コールドミートの盛り合わせ マスタード添え Assorted Cold Meat with Mustard	¥2,800	(¥3,234)
スモークサーモン レモン添え Smoked Salmon with Lemon	¥1,700	(¥1,963)
明石蛸のマリネ エストラゴン風味 Marinated Akashi Octopus with Estragon Flavor	¥1,700	(¥1,963)
鉄板焼「心」特製サラダ Special Salad from “Teppanyaki KOKORO”	¥1,400	(¥1,617)
こだわりのヴェジタブルスティック Vegetable Stick Salad	¥1,400	(¥1,617)

スープ Soup

身体に優しい穀物スープ Cereals Soup	¥1,500	(¥1,732)
瀬戸内海で獲れた数種類の魚のスープ Seafood Soup from Setouchi	¥2,000	(¥2,310)

メインディッシュ Main Dishes

天然明石鯛のポワレとサフラン風味のリゾット プロヴァンサルソース Sautéed Akashi Sea Bream with Saffron Risotto in Provencale Sauce	¥3,100	(¥3,580)
瀬戸内直送 本日おすすめのお魚料理 Today's Recommended Fish Dish	¥2,900	(¥3,349)
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 Sautéed Filet of Tajima Beef in Mustard Sauce with Potato Gratin	¥9,200	(¥10,626)
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 Stewed Tajima Beef Red Wine Flavor with Seasonal Vegetable and Pilaf	¥4,800	(¥5,544)

お子様メニュー Child Menu

ホテル特製お子様プレート Hotel Special Child Plate	¥2,000	(¥2,310)
---	--------	----------

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.

\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。  
Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

オールデイダイニング All Day Dining 10:30~23:00

サンドウィッチ Sandwich

フレッシュヴェジタブルサンドウィッチ Fresh Vegetable Sandwich	¥1,400	(¥1,617)
黒田庄和牛 カツレツサンドウィッチ Beef Cutlet Sandwich	¥2,500	(¥2,887)

ナチュラルチーズ Natural Cheese

フランス直送チーズ 3種盛り合わせ Assorted Fresh Natural Cheese (3 Kinds)	¥2,000	(¥2,310)
フランス直送チーズ 5種盛り合わせ Assorted Fresh Natural Cheese (5 Kinds)	¥2,700	(¥3,118)

アラカルト A La Carte

黒田庄和牛の味噌漬け Kurodasho Beef with Miso Flavor	¥2,800	(¥3,234)
本日の和の一品 Today's Japanese Dish	¥1,400	(¥1,617)
中央市場より届いた海産の干物 Dried Fish	¥1,000	(¥1,155)
ミックスピザ Mixed Pizza	¥1,700	(¥1,963)
ガーリックトーストとタップナード Garlic Toast and Tapenade	¥1,000	(¥1,155)
パルメザンチーズ風味の固焼きクッキー Parmesan Cheese Flavor Cookies	¥800	(¥924)

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.  
\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。  
Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

オールデイダイニング All Day Dining 10:30~23:00

デザート Dessert

無花果の赤ワイン煮 フランボワーズのジュレとシャンパンのグラニテ添え Fig Red Wine Sauce with Raspberry Jelly and Champagne Granite	¥1,700	(¥1,963)
ミント風味の桃のシブースト 赤い桃のソルベと共に Mint Flavor Peach Chiboust with Red Peach Sherbet	¥1,700	(¥1,963)
ヨーグルトのムースとトロピカルフルーツのカクテル マンゴーのシャーベット添え Yogurt Mousse and Tropical Fruits Cocktail with Mango Sherbet	¥1,700	(¥1,963)
ジェラートの盛り合わせ Assorted Gelato	¥1,400	(¥1,617)
ショコラヴァリエ Assorted Chocolates	¥1,700	(¥1,963)
季節のフルーツの盛り合わせ Assorted Seasonal Fruit	¥2,700	(¥3,119)

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.

\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。

Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

ランチメニュー Luncheon Menu 11:30~14:00

グレース ランチ La Grace Luncheon

淡路島直送海の幸のサラダ仕立て バルサミコヴィネガー風味

Seafood Salad with Balsamic Vinegar Flavor

又は or

本日おすすめのオードブル

Today's Recommended Appetizer

本日のスープ

Today's Soup

本日おすすめのお魚料理

(瀬戸内海や日本海直送の鮮魚のお料理)

Today's Recommended Fish

又は or

仮屋港直送天然スズキのポワレ 野菜たっぷりのヴィネガーソース

Sauteed Sea Bass with Vegetables and Vinegar Sauce

又は or

淡路島で育てたゴールデンボアポークと夏野菜のトマト煮込み

Stewed Awaji Golden Boar Pork with Summer Vegetables and Tomato

又は or

淡路牛ロースのグリエ 温野菜添え

Grilled Awaji Sirloin Beef with Steamed Vegetables

パティシエ特製デザート

Pastry Chef's Special Dessert

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea

[ ]から1品お選びいただくと

¥4,000 (¥4,620)

[ ]から2品お選びいただくと

¥5,200 (¥6,006)

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.

\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。

Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

アラカルト A La Carte 11:30~14:00 / 17:30~21:00

前菜 Appetizers

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 Seafood Salad with Balsamic Vinegar Flavor	¥3,100	(¥3,580)
コールドミートの盛り合わせ マスタード添え Assorted Cold Meat with Mustard	¥2,800	(¥3,234)
スモークサーモン レモン添え Smoked Salmon with Lemon	¥1,700	(¥1,963)
明石蛸のマリネ エストラゴン風味 Marinated Akashi Octopus with Estragon Flavor	¥1,700	(¥1,963)
鉄板焼「心」特製サラダ Special Salad from “Teppanyaki KOKORO”	¥1,400	(¥1,617)
こだわりのヴェジタブルスティック Vegetable Stick Salad	¥1,400	(¥1,617)

スープ Soup

身体に優しい穀物スープ Cereals Soup	¥1,500	(¥1,732)
瀬戸内海で獲れた数種類の魚のスープ Seafood Soup from Setouchi	¥2,000	(¥2,310)

メインディッシュ Main Dishes

天然明石鯛のポワレとサフラン風味のリゾット プロヴァンサルソース Sautéed Sea Bream with Saffron Risotto in Provencale Sauce	¥3,100	(¥3,580)
瀬戸内直送 本日おすすめのお魚料理 Today's Recommended Fish Dish	¥2,900	(¥3,349)
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 Sautéed Filet of Tajima Beef in Mustard Sauce with Potato Gratin	¥9,200	(¥10,626)
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 Stewed Tajima Beef Red Wine Flavor with Seasonal Vegetable and Pilaf	¥4,800	(¥5,544)

ナチュラルチーズ Natural Cheese

フランス直送チーズ 3種盛り合わせ Assorted French Natural Cheese (3 Kinds)	¥2,000	(¥2,310)
フランス直送チーズ 5種盛り合わせ Assorted French Natural Cheese (5 Kinds)	¥2,700	(¥3,118)

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.  
\* ( )内の料金は税金、サーヴィス料を含みます。  
Prices in( ) include 5% government tax and 10% service charge.

ディナーメニュー Dinner Menu 17:30~21:00

おすすめフィッシュディナー Special Fish Dinner ¥5,200 (¥6,006)

本日おすすめのオードブル  
Today's Recommended Appetizer

季節のスープ  
Seasonal Soup

本日入荷した瀬戸内の鮮魚のポワレ アンチョヴィソース  
Sauteed Fresh Fish with Anchovy Sauce

パン又はライス  
Rice or Bread

パティシエ特製デザート  
Pastry Chef's Special Dessert

コーヒー、紅茶、またはハーブティー  
Coffee, Tea or Herb Tea

淡路牛ステーキディナー AWAJI Steak Dinner ¥7,200 (¥8,316)

本日おすすめのオードブル  
Today's Recommended Appetizer

季節のスープ  
Seasonal Soup

淡路牛ロース網焼きステーキ 季節の温野菜添え  
Grilled Awaji Sirloin Beef with Seasonal Vegetables

パン又はライス  
Rice or Bread

パティシエ特製デザート  
Pastry Chef's Special Dessert

コーヒー、紅茶、またはハーブティー  
Coffee, Tea or Herb Tea

- \* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.
- \* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。  
Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

ディナーメニュー Dinner Menu 17:30~21:00

淡路フェアメニュー AWAJI Fair Dinner

¥12,200 (¥14,091)

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

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

Fried Awaji Conger Eel and Abalone with Provence Style

淡路トマトの冷製スープ ピストゥー風味

Cold Awaji Tomato Soup with Genovase Basil Flavor

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

Roasted Japanese Conger and Japanese Mustard Spinach

with Summer Vegetable Cream Sauce

淡路牛 ロース肉のグリエ温野菜添え レフォールソース

Grilled Awaji Sirloin Beef with Steamed Vegetables in Horseradish Sauce

アヴァン デセール

Avant-Dessert

パティシエ特製デザート

Pastry Chef's Special Dessert

可愛い小菓子

Mignardise

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.

\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。

Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

ラ・スイートディナー LA SUITE Dinner

¥16,200 (¥18,711)

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

瀬戸内産海の幸のマリネ アニス風味のジュレ添え

Marinated Seafood with Jelly Anis Flavor

フォアグラのソテーと地元野菜の軽い煮込み

Sautéed Foie Gras and Fricasse of Local Vegetable

近海で水揚げされた魚のスープ“カプチーノ” 木の芽の香り

Seafood Soup “Cappuccino” with Bud of Sansho Flavor

淡路沖で獲れたホウボウのポワレとムース キャヴィアとほうれん草添えクリームソース

Sauté and Mousse of Gurnard in Cream Sauce with Caviar and Spinach

神戸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

Sautéed Filet of Kobe Beef in Mustard Sauce with Potato Gratin

アヴァン デセール

Avant -Dessert

パティシエ特製デザート

Pastry Chef's Special Dessert

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.

\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。

Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.

ナイトスナック Night Snack 23:00~7:00

ミックスピザ Mix Pizza	¥1,700	(¥1,963)
但馬牛を使った特製ビーフカレー Tajima Beef Curry and Rice	¥2,700	(¥3,118)
播州百日鶏の鶏なんばうどん Noodles in Soup with Banshu 100 days Chicken	¥1,800	(¥2,079)
身体に優しい穀物スープ Cereals Soup	¥1,500	(¥1,732)
鉄板焼「心」特製サラダ Special Salad from “Teppanyaki KOKORO”	¥1,400	(¥1,617)
フレッシュヴェジタブルサンドウィッチ Fresh Vegetable Sandwich	¥1,400	(¥1,617)
フランス直送チーズ3種盛り合わせ Assorted French Natural Cheese (3 Kinds)	¥2,000	(¥2,310)
フランス直送チーズ5種盛り合わせ Assorted French Natural Cheese (5 Kinds)	¥2,700	(¥3,118)
ジェラートの盛り合わせ Assorted Gelato	¥1,400	(¥1,617)
ショコラヴァリエ Chocolat Varie	¥1,700	(¥1,963)
季節のフルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits	¥2,700	(¥3,118)

\* アレルギーや苦手な食材があるお客様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.

\* ( )内の料金は税金、サービス料を含みます。

Prices in ( ) include 5% government tax and 10% service charge.