

Menu La Suite

ラ・スイート

^{たんば}
丹波産猪のジャンボンペルシエ
Jambon persillé "marcassin de Tamba"

^{たんば}
フォアグラのコンフィと丹波黒豆
Confit de foie gras de canard et haricots noir de Tamba

^{ろっこう}
マツタケと銀杏 六甲シャンピニオンのムースリース
Matsutake et noix de ginkgo, mousseline de champignon de Rokko

^{あわじ}
淡路産アワビのヴァプール 菊菜のソース
Ormeau d'Awaji à la vapeur ,sauce aux feuilles de chrysanthèmes

瀬戸内産太刀魚ポワレと秋ナス 18ヶ月熟成のミモレットと共に
Tachiuo de Setouchi poêlée et aubergine, Mimolette

瀬戸内直送舌平目とアンディーブのクリーム
Sole de Setouchi et endive à la crème

^{たじま}
但馬鴨の炭火焼き 生姜の香り
Grillé de canard Tajima parfumé au gingembre

ホテル特製デザート
Dessert Maison

コーヒー 又は 紅茶
Café ou Thé

可愛い小菓子
Mignardises

15,000 (税込16,500)

※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.