

Menu La Suite

ラ・スイート

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

淡路産鱧の炙りとキャビア 紫蘇香るヴィシソワーズで

Hamo de grillée et caviar, vichyssoise parfumé au shiso

兵庫県産豚の生ハムと夏野菜の冷製スープ すだちの香り

Soupe de jambon cru d'Awaji et légumes d'été parfumé au Sudachi

フォアグラのソテー 但馬産とちみつとピスタチオとともに

Sauté de Foie gras , pistache au miel de Tajima

塩麴でマリネした丹波赤鶏と兵庫県産焼きトウモロコシ トリュフのフリカッセ

Fricassée de poulet de Tamba et de maïs de Hyogoet et truffes

瀬戸内産スズキのポワレ 淡路島平岡農園のライムを使った柑橘のソース

Filet de bar de Setouchi poêlée ,sauce agrumes "Hiraoka"

オマール海老のソテー 兵庫県産レタスとキヌア イカ墨のブルブラン

Souté de homard ,laiture de Hyogo et quinoa, sauce beurre blanc à l'encre

仔羊のキャノン仕立て 淡路島産玉葱のフォンデュを添えて

タイム香るジュと夏野菜のソース

Canon d'agneau et fondue d'oignons d'lie d'Awaji son jus au thym et sauce aux légumes d'été

グラン・デセール (パティシエ特製デザートワゴンサービス)

お好きなものをお好きなだけお召し上がりください

Grand dessert maison

コーヒー 又は 紅茶

Café ou Thé

19,000(税込20,900)

※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.