

# Menu LE CŒUR

ル・クール

その日に入荷する地元産の食材をふんだんに使用し  
総料理長がル・クール神戸ならではのコースに仕上げます。

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

前菜2品

Hors-d'œuvre

本日のスープ

Soupe du jour

瀬戸内直送 お魚料理

Poisson de Setouchi du jour

神戸ポークのロティ 生姜風味のシャリュキテルソース

Rôti de porc de KOBE sauce charcutière au gingembre

又は

神戸牛の赤ワイン煮込み [+2,000(税込2,200)]

Ragoût de bœuf de KOBE au vin rouge

又は

国産牛フィレ肉のポワレ マスタードソース [+3,000(税込3,300)]

Filet de bœuf poêlée sauce moutarde

又は

神戸牛ロース肉のグリエ トリュフソース [+8,500(税込9,350)]

Entrecote de bœuf de KOBE sauce truff

グラン・デセール (パティシエ特製デザートのパティサービス)

好きなものをお好きなだけお召上がりください

Grand dessert maison

コーヒー又は紅茶

Café ou Thé

11,000(税込12,100)

※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.