

Menu La Suite

ラ・スイート

香住ガニとカリフラワーのムース

Crabe de Kasumi et mousse de chou-fleur

フォアグラのコンフィとポルト酒

Confit de foies gras et porto rouge

白子のムニエル 日本海直送鱈と兵庫県産ポテトのブランダード ダナブルーのソース

Brandard et laitance meunière, sauce “Danablu”

河内鴨と朝来産岩津ねぎのスープ トリュフを添えて

Soupe de canard de Kawachi aux truffes et poireaux d'Iwatsu

淡路島3年とらふぐのベニエと白菜 キャビアと共に

Beignet de fugu d'Awaji et chou chinois et caviar

カサゴのポワレ 兵庫県産トマトと兵庫県産もち米のクルスティアン

Rascasse de poêlé, tomate de Hyogo confit et croustillants de céréales

但馬産鹿肉のロティ ポワブラードソースとビーツ

Rôti de chevreuil de Tajima sauce poivrade et bette rave rouge

パティシエ特製デザート

Dessert maison

コーヒー 又は 紅茶

Café ou Thé

18,000 (税込 19,800)

※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.