

Menu La Suite

ラ・スイート

オマール海老のサラダとジュレ

Salade de homard en recouvert de son gelée

ホワイトアスパラガスのフリット 柑橘香る淡路島産新玉葱とキャビアを添えて

Asperge blanche frite et oignons d'île d'Awaji, caviar parfumé aux agrumes

丹波地鶏のロワイヤル

Royale de poulet de Tamba

瀬戸内産烏賊のセト風 播磨のもち麦と共に

Calmars de Setouchi à la Sétoise et orge de Harima

リ・ド・ヴォーのムニエル モリーユ茸と六甲シャンピニオン トリュフのクリーム

Ris de veau meunière et truffes, crème aux morilles et champignons de Rokko

瀬戸内産鱈のポワレ 春野菜と春菊のソースとからすみ

Sawara de Setouchi poêlé et légumes de printemps sauce feuilles de chrysanthèmes et poutargue

仔羊のノワゼットと兵庫県産春の豆類を添えて

Noisette d'agneau rôti et haricot de Hyogo

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.