

Autumn Fair Menu

摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の味めぐり

～五国秋フェア～

2026.9.1 (Tue) ～ 2026.11.30 (Mon)

先付け

Appetizer

季節の先付け3種

Seasonal appetizer

季節の一品

Seasonal dish

海老とキノコのラビオリ仕立て 鶏出汁バターと大学芋

Shrimp and mushroom ravioli with chicken broth butter

鮮魚

Fish

淡路島産 ^{さわら} 鱈の藁焼き 梨と焼き茄子

Straw-grilled Spanish mackerel with pear and eggplant

ジビエ

Boar

椎茸の丹波篠山産 猪肉詰め

フレッシュトマトとチーズ

Shiitake mushrooms stuffed with wild boar meat

サラダ

Salad

「心」特製 小さなサラダ

KOKORO mini salad

特選和牛

Japanese-Wagyu-beef

柵座牛サーロイン(60g)又は 特選牛フィレ(60g)と焼き野菜

Beef sirloin or Filet steak with seasonal vegetable

特選米 又は 素麺

Rice or Somen noodle

ガーリックライス 又は 御飯 赤だし 香の物

又は にゅう麺 又は 素麺

Garlic fried rice or steamed rice with miso soup or

Somen noodle soup (Hot or cold)

デザート

Dessert

パティシエ特製デザート

House made dessert

お飲物

Coffee

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea

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.