

# Menu Terroir

テロワール

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

鴨胸肉の自家製フュメ パルメザン風味

Fumé de canard à la maison parfumé au parmesine

フォアグラのソテーと瀬戸内産アナゴ <sup>ろっこう</sup> 六甲味噌の香り

Sauté de foie gras et congre de Setouchi au miso de Rokkou

鮑、<sup>いか</sup>烏賊、夏野菜のスープ ブイヤベースのイメージで

Soupe d'orveau et calamar, légumes d'été façon bouillabaisse

オマールブルーロティ トリュフと共に ウニ香るソース

Homard bleu rôti au truffes sauce au oursin



神戸牛ロース肉のグリエ 赤ワインソース 旬の野菜を添えて

Entrecôte de bœuf de Kobe grillé et légumes de saison, sauce au vin rouge

アシェット・デザート (一皿盛りのパティシエ特製デザート)

Homemade desserts

可愛い小菓子

Mignardises

コーヒー 又は 紅茶

Café ou Thé

お肉の増量も承ります、  
お気軽にお申し付けください

70g 20,000

100g 23,000

150g 28,000

## ワイン ペアリング

3種 120ml 4,500

60ml 2,500

4種 120ml 6,000

60ml 3,500

※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、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.