

Menu La Suite

ラ・スイート

瀬戸内産鮑 肝のソースで

Ormeaux de Setouchi et son colail

丹波産猪のパテ 西脇産金ゴマと共に

Pâté de marcassin de Tamba, sésame d'or de Nishiwaki

兵庫県産原木しいたけとコンテチーズのスープ トリュフの香り

Soupe aux champignons du pays et au fromage Comté, parfumé aux truffes

姫路“おひめたま”と淡路猪豚ベーコンのムーレット

Œuf en meurette et cochon-sauvage d'Awaji

オマール海老のポワレ コリアンダー風味とフラン

Homard poêlé à la coriandre et flan de homard

瀬戸内産赤エイのムニエル 香草のソース

Raie à la meunière, sauce aux fines herbes

但馬産鹿ロースのロティと秋野菜

Rôti de chevreuil de Tajima et légumes d'Automne

パティシエ特製デザート

Dessert maison

コーヒー 又は 紅茶

Café ou Thé

可愛い小菓子

Mignardises

16,000 (税込 17,600)

※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.