

Menu La Suite

ラ・スイート

瀬戸内産烏賊と淡路島シラス 海藻のジュレと共に
Calmar de setouchi et Sirasu d'Awaji, gelée d'algue

フォアグラのコンフィ マスカルポーネと兵庫県産甘夏
Confit de foies gras, agrumes de pays et mascarpone

春の恵みと淡路島産玉葱
Légumes de printemps et soup d'ognion île d'Awaji

ハマグリのエチュヴェ 地元産グリーンピースとキャビア
Etuvee de clam au petits pois et caviar

但馬鴨のピティビエ
Pithiviers de canard de Tajima

瀬戸内産マナガツオのポワレ モリーユ茸ソース
Managatsuo poêlée sauce aux morilles

仔牛のロティ 六甲味噌と丹波産黒にんにく
Rôti de veau au Miso de Rokkou et ail de noir de Tamba

ホテル特製デザート
Dessert Maison

コーヒー 又は 紅茶
Café ou Thé

可愛い小菓子
Mignardises

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.