

予約制

Special Carving Menu

「現代の名工」受賞記念 特別カービングメニュー

～ギャルソンがワゴンにてデクパージュ・サービスをさせていただきます～

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

活伊勢海老のサラダ仕立て

Salade de langouste

天然鮑のソテー プロヴァンサル風

Sauté d'ormeau à la Provençale

平目のムニエル ケーパー入りアンチョビソース

Turbot à la meunière sauce anchois aux câpres

フランス産鴨のロティ 赤ワインソース

Rôti de canard de France entier sauce au vin rouge

ナチュラルチーズ各種

Fromages

パイナップルフランベにヴァニラアイスを添えて

Ananas de flambé et glace au vanille

コーヒーと可愛い小菓子

Café et mignardises

30,000

ワイン ペアリングセット

Wine pairing set

ソムリエがご注文のお料理に合わせてワインをチョイスいたします

3種 120ml	4,500	4種 120ml	6,000
60ml	2,500	60ml	3,500



ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド
総支配人 檜山和司

※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.