

Autumn Fair Menu

摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の味めぐり
～五国冬フェア～

平日限定

2018.12.1(Sat)～2019.2.28(Thu)

かすみ
香住かにとユリ根のわさび香るタルタル

Tartare de crabe de Kasumi et ampoule de lis parfumé au wasabi

たじま かすみ
日本海但馬直送香住蟹と鱈のフィユテ 白バイ貝のコンフィ

Feuilletés de la mer Tajima et confit d'escargots de mer

又は

or

竹炭を纏わせた黒毛和牛のコートレット仕立て カチョカバロのソースと共に

Bœuf en viennoise de charbon de bambou et légumes de Tamba sauce Caciocavallo

ル・パン特製ケーキ

Cake Selection

コーヒー又は紅茶

Café ou Thé

5,000

※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.

Menu Grand Bleu

メニュー グラン・ブルー

平日限定

本日のスープ

Today's soup

本日のオードヴル

Today's Entrée

瀬戸内直送 鮮魚のお料理

Today's Fish

又は

or

柔らかく煮込んだ国産牛ホホ肉の赤ワイン風味 季節野菜添え

Japanese Beef Stew in Red Wine Sauce, with Seasonal Vegetables

ル・パン特製ケーキ

Cake Selection

コーヒー又は紅茶

Café ou Thé

6,500

※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.

Menu Saladier

サラディエール

平日限定

本日のスープ

Today's soup

瀬戸内直送 鮮魚のお料理 兵庫県産野菜と共に

Today's Fish with Vegetables

又は

or

本日のお肉料理 兵庫県産野菜と共に

Today's Meat dish with Vegetables

ル・パン特製ケーキ

Cake Selection

コーヒー又は紅茶

Café ou Thé

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.