

# Menu La Grace

グレースランチ

瀬戸内産 海の幸のサラダ仕立て バルサミコヴィネガー風味  
Salade de fruits de mer de Setouchi au vinaigre Balsamique

又は

シェフおすすめのオードヴル  
Hors-d'œuvre du jour

本日のスープ  
Soupe du jour

瀬戸内直送 鮮魚のお料理  
Poisson de Setouchi du jour

又は

ろっこう  
六甲白味噌と“ひょうご味どり”のスフェール 赤味噌のソース  
Sphère de poulet de Sanda, sauce au miso de Rokko

又は

瀬戸内産イサキのポワレ 季節野菜の軽い煮込み ろっこう  
六甲シャンピニオンのクーリと共に  
Filet d'isaki de Setouchi poêlé et ragoût de légumes saison, coulis de champignons de Rokko

又は

ありま さんしょ  
有馬山椒香る黒毛和牛の赤ワイン煮込み 兵庫県産ジャガイモのニョッキと共に  
Ragoût de bœuf au vin rouge parfumé au sanshou d'Arima, et gnocchi de pommes de terre

アシェット・デセール (一皿盛りのパティシエ特製デザート)  
Homemade desserts

コーヒー 又は 紅茶  
Café ou Thé

[ ] から1品お選びいただくと

3,800

[ ] から2品お選びいただくと

5,000

## 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.