

Menu LE CŒUR

ル・クール

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

シェフおすすめのオードヴル

Hors-d'œuvre du jour

瀬戸内直送 鮮魚のお料理

Poisson du jour

神戸ポークのロティ 生姜風味のシャリュキテールソース

Rôti de porc de KOBE sauce charcutière au gingembre

又は

熟成肉のグリエ 兵庫県産野菜のサラダを添えて 赤ワインソース [+1,000]

Steak bœuf vieillie, sauce vin rouge

又は

柔らかく煮込んだ国産牛ホホ肉の赤ワイン風味 [+1,000]

Ragoût de joue de bœuf au vin rouge

又は

国産牛フィレ肉のポワレ マスタードソース [+3,000]

Filet de bœuf de kobe poêlée sauce moutarde

又は

フォアグラと国産牛フィレ肉のロッシーニ風 トリュフソース [+5,000]

Tournedos Rossini sauce au truffe et légumes de saison

グラン・デセール (パティシエ特製デザートのパティスリーヴ)

お好きなものをお好きなだけお召し上がりください。

Grand dessert maison

コーヒー又は紅茶

Café ou Thé

9,000

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.