

# 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

神戸牛の赤ワイン煮込み [+2,500(税込2,750)]

Ragoût de bœuf de KOBE 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(税込3,300)]

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(税込5,500)]

Tournedos Rossini sauce au truffe et légumes de saison

パティシエ特製デザート

Dessert maison

コーヒー又は紅茶

Café ou Thé

9,000(税込9,900)

※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.