

# 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.