

# Menu La Suite

ラ・スイート

アミューズ

Amuse

<sup>あわじ</sup>淡路産シラス、オマール海老とキャビアの菜園風

Homard, Shirasu d'Awaji et caviar à la maraîchere

アスパラガスと卵 日向牧場のチーズと共に

Asperge et œuf, fromage de Hyuga

神戸牛のミキューイと春野菜

Bœuf de KOBE mi-cuit et légumes de printemps

ヒオウギ貝のソテーと地元産グリーンピース

Sauté de Coquillages et petits pois de pays

リ・ド・ヴォーのムニエルとトリュフ モリーユ茸のクリーム

Ris de veau meunière et truffes, crème aux morilles

瀬戸内産桜鯛、地元産トマトと六甲<sup>ろっこう</sup>シャンピニオンのデュグレレ風

Dorade de Setouchi, tomate et champignons de Rokko façon Dugléré

セルダニョーのロティー <sup>あわじしま</sup>淡路島産新玉葱を添えて

Rôti de selle d'agneau et oignon d'île d'Awaji

グラン・デセール (パティシエ特製デザート<sup>の</sup>ワゴンサービス)

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

オリジナルブレンドコーヒー 又は 紅茶

Cafét ou Thé

15,000 (税込 16,500)

※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.