

Autumn Fair Menu

摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の味めぐり
～五国秋フェア～

2018.9.1(Sat)～2018.11.30(Fri)

アミューズ ブーシュ
Amuse-Bouche

[丹波]

たんぼ
丹波栗とサツマイモのブルーテとフォアグラ
Velouté de marron de Tamba ,patate douce et de foie gras

[淡路]

あわじしま
淡路島産シラス、玉葱とお米 トリュフと共に
Sirasu d'Awaji et oignons surlit de,riz japonais parfumé au truffes

[摂津]

ろっこう
牛と六甲シャンピニオン、秋野菜のブイヨン
Bouillon de bœuf grillé et de champignon de Rokkou, dans un bouillon de légumes d'Aoutone

[播磨]

紅葉鯛のポワレ アリゴソース
Filet de dorade poêlé et sauce à l'aligot

[但馬]

たじま
但馬鴨のロティ ごぼうとビーツのソースで
Poitrine de canard de Tajima rôti ,sauce à la bardane et à la bette rave rouge

グラン・デセール (パティシエ特製デザートのリボンサービス)

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

コーヒー又は紅茶

Café ou Thé

13,000

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.