

# à la Carte

アラカルト


## 前菜

瀬戸内産 海の幸のサラダ仕立て バルサミコヴィネガー風味 Seafood salad with balsamic vinegar flavor	2,900
フォアグラのソテー キノコの軽い煮込みを添えて Foiegras saute with stew of mushrooms	3,400
本日のスープ Today's soup	1,500~
瀬戸内産 魚介のスープ Seafood soup from "Setouchi"	1,800
カブと香住ガニのスープ KASUMI-crab and turnip soupe	2,800

## 魚料理

淡路島3年とらふぐのムニエル オリーブとパセリのソースで Meuniere of Fugu with olive parsley sauce	3,800
瀬戸内産 鮑のソテー 鮑肝のソース Pin fried of abalone, abalone's liver puree sauce	4,200
瀬戸内直送 鮮魚のお料理 Today's fish	3,000

## 肉料理

但馬産 鹿の骨付きロース肉のロティと根セロリ ポワブラードソース Roasted deer loin, pepper sauce	6,000
特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ マスタードソース ポテトのグラタン添え (80g) Sautéed filet of Wagyu Japanese beef with potato gratin in mustard sauce	9,000
 神戸牛ロース肉のグリエ 赤ワインソース (80g) KOBE-beef sirloin steak red wine sauce	15,000
柔らかく煮込んだ国産牛ホホ肉の赤ワイン風味 季節野菜添え Stewed Japanese beef red wine flavor with seasonal vegetables	5,600

## ナチュラルチーズ

チーズ3種盛り合わせ Assorted natural cheese (3kinds)	2,000
チーズ5種盛り合わせ Assorted natural cheese (5kinds)	2,700

※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.