Menu GOKOKU

~五国の味めぐり~

ランチメニュー~播磨~

 $2017.3.1 \text{ (Wed)} \sim 2017.4.30 \text{ (Sun)}$

兵庫のテロワール

丹波、但馬、播磨、摂津、淡路の五国を季節ごとにお愉しみください

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

新緑の一皿 "ぼうぜ鯖"を2種の調理法で

Fumé et confit de maquereau de Bozé et salade verte

むろつぎょこう

室津漁港直送アサリと春野菜のスープ筍のエルミション

Soupe de palourde de Murotsu et de légumes printanier emulsion de pousses de bambou

しらさぎ

昆布でマリネした白鷺サーモン 木の芽の香るグリーンピースの軽い煮込み

Filet de saumon de Shirasagi poêlé et ragoût de petit pois au kinome

ひめじわぎゅう

姫路和牛ロース肉のグリエ じっくり火を入れたカラフル人参と共に

Entrecôte de bœuf d'Himeji grillé, sauce au xérès carottes de Hyogo cuité au four

アシェット・デセール (一皿盛りのパティシエ特製デザート)

Homemade desserts

可愛い小菓子

Mignardises

コーヒー又は紅茶

Café ou Thé

ワイン ペアリング

3種 120ml ¥4,500

60 ml \$2,500

4種 120ml ¥6,000

60ml ± 3.500

¥13,000

※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.