

# Menu Terroir

テロワール

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

瀬戸内産鮑と田村鱒のアンサンブル キャビア添え リンゴのビネグレット  
Ensemble d'ormeau de Setouchi et de truite de Tamura recouvert de caviar, vinaigrette à la pomme

シナモン香るイチジクのロティとフォアグラ

Foie gras poêle et rôti de figues parfumé à la cannelle

但馬産鹿と秋キノコのコンソメスープ

Consommé de chevreuil et champignons d'automne

瀬戸内産平目のロティ 香草風味のソース

Rôti de turbot de Setouchi, sauce aux herbes



神戸牛ロース肉のグリエ 赤ワインソース 旬の野菜を添えて

Entrecôte de bœuf de Kobe grillé et légumes de saison, sauce au vin rouge

アシェット・デザート (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

お肉の増量も承ります、  
お気軽にお申し付けください

70g 20,000

100g 23,000

150g 28,000

## 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.