

# Menu La Grace

グレースランチ

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

Salade de fruits de mer de Setouchi au vinaigre Balsamique

又は

シェフおすすめのオードヴル

Hors-d'œuvre du jour

本日のスープ

Soupe du jour

瀬戸内直送 鮮魚のお料理

Poisson de Setouchi du jour

又は

日本海但馬直送香住蟹、白バイ貝と鮫鱈のポワレ カニのビスクと共に

La mer de Tajima dans une assiette et sa bisque de crabe

又は

但馬鴨のロティ 岩津葱と蕎麦の実を添えて 赤ワインソース

Blanquette de porc de Tamba et pilaf de céréales et de racines de légumes

又は

柔らかく煮込んだ黒毛和牛のパネ ブルサンポワブルのソース

Bœuf pane et chou-fleur rôti au four, sauce boursin au poivre

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

コーヒー 又は 紅茶

Café ou Thé

[ ] から1品お選びいただくと

3,800

[ ] から2品お選びいただくと

5,000

## 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.