

カジュアルディナーコース

お一人様 5.500 円(税込)

【前菜】

サーモンのミキュイ コンディモンオイル

【サラダ】

鶏砂肝のコンフィと茸類のマリネサラダ おくのさんの温玉添え

【パスタ】

帆立貝柱と季節野菜のトマトソースパスタ“オレキエッティ”

【魚料理】

明石鯛のポアレ ビネガーソース

【肉料理】

播州地鶏モモ肉のロースト ソースヴァンルージュ

【御飯物】

明石鯛飯 赤出汁

【デザート】

季節フルーツのデザート

ラグジュアリーディナーコース

お一人様 7.700 円(税込)

【前菜】

播州地鶏モモ肉のコンフィと季節フルーツのコンポート

【サラダ】

瀬戸内鮮魚のサラダ仕立て ジンドレッシング

【パスタ】

明石蛸のラグーソース“オレキエッティ”

【魚料理】

明石鯛と帆立貝柱のポアレ ソースノイリー

【肉料理】

神戸ポークロース肉のロティ シードルビネガーソース

【御飯物】

瀬戸内穴子ご飯 赤出汁

【デザート】

季節フルーツのデザート