

6,600 円コースランチ

前菜 1 品目

秋茄子のパプトン

前菜 2 品目

北海道産帆立貝柱と海老のギャレット温野菜添え ソースベール

スープ

季節野菜のポタージュスープ

メイン料理は下記のお魚料理とお肉料理から 1 品ずつお選びいただけます。
※別途追加料金（+〇〇〇円）が発生するメニューがございます。

お魚料理

- ・すずきのポアレと蛤のポッシュェ パプリカソース
- ・伊勢直送 国産伊勢海老のロースト ソースアメリカーナ (+2,750 円)

お肉料理

- ・黒毛和牛ローストビーフ ソースジャポネ
- ・黒毛和牛ハンバーグステーキ 2 種のソース
- ・黒毛和牛スネ肉のラグー バターライス添え
- ・神戸ポーク肩ロース肉のグリエ ソースシャルキュティエール
- ・神戸牛希少部位もも肉の 3 種食べ比べ 様々な味わいで (+4,400 円)
- ・六甲和牛姫牛フィレ肉のグリエ ソーストリュフ (+4,400 円)
- ・神戸牛サーロインステーキのグリエ ソーストリュフ (+6,600 円)

デザート

季節フルーツのダコワーズ カシス風味

パン or ライス

コーヒー又は紅茶