

Course 5,000yen

お食事前の一品 Amuse	地産食材の一口 Bite-sized Locally Produced Ingredients
前菜 Appetizer	瞬間燻製したサーモンのケッカソース Lightly smoked salmon with checca sauce
スープ Soup	本日の近畿野菜を使ったスープ又はポタージュ Soup or Potage with Kinki vegetables
メインディッシュ Main Dish	三種チョイスから1品お選び下さい Soup with many kinds of hyogo vegetables
	豪州産牛フィレのグリル Austrarian beef stenderloin steak
	or
	瀬戸内六穀豚のグリル Roast Setouchi Rokkoku pork loin
	or
	本日の瀬戸内で採れた鮮魚のグリル 素材にあわせたソースで Grilled fresh setouchi seafood of the day with perfect sauce
デザート Desserts	兵庫産の卵と牛乳のコンビネゾン Combinaison with Hyogo egg and milk

Course 7,000yen

お食事前の一品 Amuse	地産食材の一口 Bite-sized Locally Produced Ingredients
前菜 Appetizer	地中海仕立ての海の幸のバリエ Seafood variation with Mediterranean style
前菜 Appetizer	本日の温かいオードブル Warm hors d'oeuvres of the day
お魚料理 Seafood dish	殻つきオマールテールのポアレ 兵庫野菜添え Shelled lobster tail poêlé with hyogo vagetables
お肉料理 Meat dish	豪州フィレ肉のグリル 兵庫野菜添え Grilled Australian Beef Tenderloin With Hyogo Vegetables
デザート Desserts	ドゥルセ デ バタタ〜鳴門金時のタルト〜 Dulce de Batata