

DINNER MENU

Appetizer

兵庫野菜の具沢山スープ Soup with many kinds of hyogo vegetable	600yen	瀬戸内で捕れた鮮魚とクスクスのサラダ ハーブ入りフュメのシートに覆われて Salad with couscous and seafood from the Setouchi, covered with a herb-infused fumet sheet	1,000yen
近畿春野菜と鮑のポッシュ カカオ風味肝のソース Abalone simmered with Kinki region spring vegetables served in its own liver sauce with a hint of cacao	1,200yen	高知県産柚子とカシスの香り漂う 近海かつおのガリシア Locally caught bonito galicia with Kochi yuzu citrus and cassis	1,200yen
瞬間燻製したサーモンのケッカソース 兵庫かぶらの2種添え Smoked salmon checca sauce and two types of Hyogo turnips	1,000yen	フォアグラのポアレ 赤ワインでキャラメリゼした 若ごぼうと兵庫菜園野菜添え ごぼうのソース Foie Gras Poêlé with Young Burdock Caramelized in Red Wine, Hyogo Garden Vegetables, and a Burdock Sauce	1,500yen

Salad



京都産ロメインレタス 980yen
兵庫サニーグリーンと近畿野菜のニース風
Nicoise-style salad made from Kyoto romaine lettuce, Hyogo green leaf lettuce, and Kinki area vegetables

本日のおすすめダイナミックサラダ 1,100yen Regular
The recommended salad of the day 700yen Half

一押し フォアグラバニラ風味のアイス 1,100yen
新玉葱のスープに浮かべて
Foie gras ice cream with a hint of vanilla, served in freshly-harvested onion soup

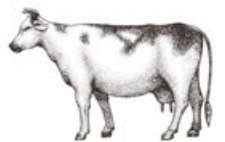
Grains & maccheroni

瀬戸内鮮魚のプッタネスカ 徳島すだちオリーブオイルのパウダー添え Setouchi seafood puttanesca served with Tokushima sudachi olive oil powder	1,380yen	久保田製麺の生パスタを使った 本日のロッソ又はビアンコ Rosso or bianco pasta of the day, made with fresh Kubota Seimen pasta	1,100yen
		ボルチーニ香る丹波猪の 煮込み トロフィエのパスタ Stewed Tamba boar scented with porcini, trofie pasta	1,980yen

Desserts

カフェ バルダーナ Burdock root coffee	600yen
ミルフィーユ カプレーゼ仕立て Mille feuille caprese	800yen
魔法のフィルム〜フォンデュマジック〜 Mysterious film: fondue magic	900yen

Food Stuff



神戸牛
KOBE BEEF
神戸が誇るブランド牛。欧米を中心に国外でも知名度が高く、人肌で溶けるほど融点の低いサシはあっさりとして食べやすいのが特徴。



三田ポーク
SANDA PORK
ストレスの少ないのびのびとした『環境』で、こだわり抜いた『飼料』を用い、改良を重ねた高品質な『品種』。三位一体が育んだ極上と呼ぶに相応しい豚肉です。



但馬鶏
TAJIMA CHICKEN
但馬の自然の中で丁寧に育てられた但馬鶏は、歯ごたえがありつつも食感はやわらかいコクのある肉質が特徴。



淡路玉葱
AWAJI ONION
圧倒的な甘み、やわらかさ、辛味の少なさが人気です。スライスして生食にしたり、丸ごとグリルして素材そのままの味を楽しむのがおすすめ。



兵庫野菜
HYOGO VEGETABLE
兵庫は地域によって気候や地形が大きく異なるため、それぞれの地域の特色を生かして様々な野菜が生産されています。

Seafood

本日の瀬戸内で採れた鮮魚焼き 1,500 yen Grilled fresh setouchi seafood of the day	
一押し 地中海魚介と九条葱の焼きリゾット 1,600 yen ナージュ風 Mediterranean seafood and Kujo green onion fried risotto a la nage	
神戸港町のグリルテーブル特製ブイヤベース 2,400yen Grill table special bouillabaisse kobe style	
瀬戸内蛸と泉州茄子、兵庫マッシュルームの アヒージョ バケット添え Ajillo made with Hyogo mushrooms, Senshu eggplant, and octopus from the Seto Inland Sea with baguette	1,980 yen
豪快に焼き上げた殻付きオマール海老テール 兵庫野菜添え Grilled lobster vigorously with hyogo vegetables	2,200 yen

Meat

瀬戸内六穀豚のアレンテージョ〜六甲山岳と瀬戸内のコラボレーション〜 Alentejo with Setouchi six-grain pork - a collaboration between Mt. Rokko and Setouchi -	2,200 yen
一押し 兵庫しいたけ、大黒本シメジのデュクセルを詰めた鴨モモ肉のルーレ びわのクーリースソース Duck thigh roulette stuffed with Hyogo shiitake and Daikoku shimeji mushrooms and served with a loquat coulis sauce	2,200 yen
本日のおすすめグリルお肉料理 Today's recommended grill Meat dish	2,500yen
一押し ナバラン ダニユ プランタニエール 〜仔羊の煮込 近畿春野菜のナバラン風〜 Navarin d' agneau printanière - stewed lamb, Kinki spring vegetables prepared Navarin style -	2,200yen
神戸牛ロースのグリル 兵庫県立立醤油を使ったガーリックわさび醤油 Grilled kobe beef with garlic wasabi soy sauce (Hyogo adachi soy sauce)	9,500 yen

Prefix Course

5,000yen

- ・近畿野菜と鮑のポッシュ カカオ風味肝ソース
- ・本日の季節のスープ
- ・三種チョイス
1 瀬戸内鮮魚のグリル
2 六穀豚のグリル
3 豪州産牛フィレグリル
*それぞれのオリジナルソースで
- ・カフェバルダーナ

8,000yen

- ・お食事前の一皿
- ・瀬戸内海の幸のバリエ
- ・本日の温かいオードブル
- ・殻付オマールテールのポアレ ソースクリュスタッセ
- ・豪州産 牛フィレのグリエ 赤ワインと肉のジュ
- ・ミルフィーユ カプレーゼ仕立て

Setouchi