

Course 5,000yen

前菜
Appetizer アオリイカの炙り 春菊のソース 柿のコンポート
Scorched bigfin reef squid,
garland chrysanthemum sauce, persimmon compote

スープ
Soup 本日の季節のスープ
Today's seasonal soup

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

瀬戸内海鮮魚のグリル
Grilled fresh setouchi seafood

or

瀬戸内六穀豚のグリル
Roast Setouchi Rokkoku pork loin

or

豪州産牛フィレのグリル 素材にあわせたソースで
Australarian beef stenderloin steak
with perfect sauce

デザート
Desserts ビスキュイのテリーヌ
Biscuit Terrine

Course 8,000yen

お食事前の一皿 地産食材の一口
Amuse Bite-sized Locally Produced Ingredients

前菜
Appetizer 泉州茄子と加茂茄子 うなぎのテリーヌ仕立て 無花果のコンフィチュール
Quanzhou Eggplant, Kamo Eggplant and
Eel Terrine with Fig Confiture

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 ソースクリュスタッセ
Butter roasted shell-on lobster tail,
crustacean sauce

お肉料理
Meat dish 豪州産 牛フィレのグリエ 赤ワインと肉のジュ
Grilled filet of Australian beef,
red wine and beef jus

デザート
Desserts ビチェリン 淡路島牛乳のジェラートとともに
Bicerin with Awaji island milk gelato