

DINNER MENU

Appetizer

近畿野菜を使った本日のスープ 650yen
The daily soup, made using vegetable from the Kinki region

大人気! 但馬鶏と鴨もも肉のガトー仕立て 1,200yen
A gateau made with Tajima chicken and duck thigh meat

ホワイトアスパラガスとボーチドエッグ 1,400yen
トリュフ風味 三田ポークの自家製ベーコンと苦みのあるサラダ添え
White Asparagus and Poached Eggs
Truffle Flavored, with Our Original Sanda Pork Bacon and Bitter Salad

Salad



インカの目覚めを使った鱈のブランドード 1,200yen
ガーリックメルバトースト添え
Pacific Cod Brandade made with Inca Awakening Potatoes Served with Garlic Melba Toast

アオリイカの炙り 1,300yen
春菊のソース柿のコンポート添え
Grilled Oval Squid Served with Chrysanthemum Sauce Persimmon Compote

炙り鯖と兵庫産紫芋のプレッセ 1,200yen
Grilled Spanish Mackerel and Hyogo Sweet Potato Bresse

根セロリに浮かんだ帆立貝柱ナッツのプラリネ 1,500yen
兵庫カブラ添え
Celery root with scallops, nuts praline, and Hyogo turnips

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 丹波産大黒本シメジとスモークサーモンのサフランオイルパスタ 1,500yen
マスカルポーネを使ったアイオリを添えて
Saffron Oil Pasta with Tanba Daikoku Shimeji Mushrooms and Smoked Salmon Served with Aioli made with Mascarpone

Grains & maccheroni

瀬戸内鮮魚のプッタネスカ 1,380yen
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

淡路麺業の生パスタを使った 1,200yen
本日のビアンコ又はロッソ
The Bianco or Rosso of the Day
Made with Fresh Noodles from Awaji Mengyo

Desserts

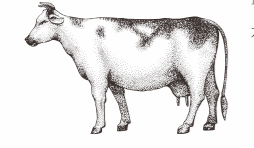
FRESH FRUIT

紀州梅と大葉のコンポジション 500yen
A Plum and Perilla Composition

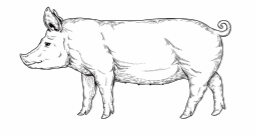
苺のティラミス〜白いコーヒーアイスと共に〜 750yen
Strawberry Tiramisu - With White Coffee Ice Cream

丹波牛乳を使用したレアチーズケーキ 800yen
Rare Cheese Cake Made with Tamba Milk

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

真鯛のポアレ 5種の地野菜の 1,800 yen
グリルオリーブ&瀬戸内レモンのエッセンス
Red Sea Bream Poêlé with 5 Kinds of Local Vegetables, Sensque
Grilled Olives and Setouchi Lemon Essence

一押し 焼きタラバ蟹と焼きかぶ 瀬戸内産藻塩で 2,980 yen
Roasted red king crab and roasted turnip, with seaweed salt

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

リゾット or パスタ追加 200 yen
Add risotto or pasta

瀬戸内真鯛のミックスパン粉焼き リゾーニのボンゴレロッソ 1,680 yen
Red Sea Bream from the Setouchi Inland Sea Grilled in Bread Mix
Vongole Rosso Risoni

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 2,300 yen
Grilled lobster vigorously with Hyogo vegetables

Meat

シャラン産鴨肉のメダイオン 新ごぼうと兵庫白菜のオレンジ煮 2,500yen
カモミールオレンジのソース
Sharan duck medallions Greater burdock and Hyogo bok choy simmered with oranges Chamomile orange sauce

大人気! 奥丹波鶏のフリカッセ カルヴァドスの香り 1,800yen
Okutanba Chicken Fricassee Flavored with Calvados Brandy

本日のおすすめグリルお肉料理 2,500yen
Today's recommended grill Meat dish

オススメ 兵庫県山岳のポトフ 神戸粒マスタードのガレット添え 2,200yen
Hyogo Prefecture mountain pot-au-feu, with Kobe mustard gallette

神戸牛ロースのグリル 9,600yen
兵庫県足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)

Prefix Course

5,000yen

- お食事前の一皿
- 炙り鯖と紫芋のプレッセ
- 本日の季節のスープ
- 3種類からチョイス
瀬戸内鮮魚のグリル
六穀豚のグリル
豪州産牛フレグリル
*それぞれの素材を生かしたソースで
- 紀州梅と大葉のコンポジション

8,000yen

- お食事前の一皿
- 瀬戸内海の幸のバリエ
- フォアグラのソテー 甘酸っぱいソース
- 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
フランス産セレストンヌの粒マスタードソース
- 苺のティラミス〜白いコーヒーアイスと共に〜

