

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ポーチドエッグ 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



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

小海老と豚肉のゼリー寄せを 1,200yen
温かいブリック仕立てに 近畿野菜のラタトゥイユを添えて
Warm jelly bricks with shrimps and pork,
served with Kinki vegetables ratatouille

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ブレッセ 1,200yen
Grilled Spanish Mackerel and
Hyogo Sweet Potato Bresse

瀬戸内あさりとイタリア産生ハムの 1,200yen
冷製アレンテージョ サーモンコンフィと梨を浮かべて
Alentejo with Setouchi clams and Italian ham,
served cold with salmon confit and pears

甘夏とモッツアレラを詰めたプチシューと 980yen
若桃のコンポート兵庫ルッコラを添えて
Choux pastry with Amanatsu citrus and mozzarella,
served with baby peach compote and Hyogo arugula

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 アカイカと兵庫トマトとジュンサイの 1,180yen
冷製カッペリーニ
Capellini with red flying squid, Hyogo tomatoes,
and watershield, served cold

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

クレマカタラーナ 600yen
Crema catalana (Catalan crème brûlée)

フランス産 2種のチーズムース〜南国仕立て〜 750yen
French double-cheese mousse ~ Tropical style ~

トロピカルムース 800yen
〜サンダリア風パイナップルコンポートを添えて〜
Tropical mousse, served with pineapple Sangria compote

Food Stuff



神戸牛
KOBE BEEF
神戸が誇るブランド牛。欧米を中心に
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,
Grilled Olives and Setouchi Lemon Essence

一押し 瀬戸内スズキのインヴォルティニー 1,900 yen
トマトとハーブのソースで
Setouchi seabass involtini dressed in tomato and herb sauce

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

瀬戸内六穀豚のジャガイモ包み焼き 2,200yen
有馬山椒のソースと梅とトマトのソース
Setouchi Rokkoku Pork in Potato Crust
with Arima Japanese Pepper Sauce and Plum and Tomato Sauce

大人気! 仔牛赤ワインマリネのポレンタ添え 兵庫ルッコラのアクセント 2,200yen
Veal marinated in red wine, served with polenta and Hyogo arugula

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

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

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

瀬戸内あさりとイタリア産生ハムの冷製アレンテージョ
サーモンコンフィと梨を浮かべて

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
豪州産牛フィレグリル
*本日のオリジナルソースで(係員にお聞きください)

クレマカタラーナ

8,000yen

お食事前の一皿

瀬戸内海の幸のバリエ

小海老と豚肉のゼリー寄せを温かいブリック仕立てに
近畿野菜のラタトゥイユを添えて

殻付オマールテールのポアレ
バリエーション豊かな白ワインソース

豪州産 牛フィレのグリエ 濃厚赤ワインソース

フランス産 2種のチーズムース〜南国仕立て〜

