

# DINNER COURSE



## GOURMAND COURSE

グルマンコース / ¥5,500

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ

SOUP

季節野菜のスープ

SOMKED FIREFLY SQUID、CABBAGE、MIMOLETTE、OIL PASTA

スモークしたホタルイカと春キャベツ、ミモレットチーズのオイルパスタ

PLEASE CHOOSE 1 DISH FROM HERE

メイン料理を下記よりおひとつお選び下さい

TODAYS FISH POIRET WITH RISOTTO, OLIVE CREAM SAUCE

鮮魚のポワレ 春野菜のリゾット パセリソースとオリーブのクリームソース

or

TAMBA CHICKEN ROAST \*SAKURA SHRIMP\* BEURRE NOISETTE

丹波鶏と西区野菜のロティ 桜海老の焦がしバターソース

or

KUROGE BEEF ROAST

黒毛和牛のロースト 赤ワインソース(+¥1,650)

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

DESSERT

パティスリー TOOTH TOOTH のケーキ

COFFEE /TEA

珈琲 / 紅茶

上記価格は税込み表記となっております。



# MAISON 15<sup>TH</sup> COURSE

メゾン15thコース / ¥8,800

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ

APPETIZER2

フォアグラのソテー ポルト酒のソース

SOUP

季節野菜のスープ

TODAYS FISH POIRET WITH RISOTTO, OLIVE CREAM SAUCE

鮮魚のポワレ 春野菜のリゾット パセリソースとオリーブのクリームソース

PLEASE CHOOSE 1 DISH FROM HERE

メイン料理を下記よりおひとつお選び下さい

KUROGE BEEF ROAST, SAUCE MADERA

黒毛和牛のロースト マデラソース

or

DUCK ROAST, VEGETABLES

鴨のロティ 季節野菜のロースト添え

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

DESSERT

パティスリー TOOTH TOOTHのケーキ

COFFEE /TEA

珈琲 / 紅茶

上記価格は税込み表記となっております。



# KOBE BEEF COURSE

神戸ビーフコース / ¥12,100

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ

APPETIZER2

フォアグラのソテー ポルト酒のソース

SOUP

季節野菜のスープ

TODAYS FISH POIRET WITH RISOTTO, OLIVE CREAM SAUCE

鮮魚のポワレ 春野菜のリゾット パセリソースとオリーブのクリームソース

PLEASE CHOOSE 1 DISH FROM HERE

メイン料理を下記よりおひとつお選び下さい

KOBE BEEF GRILL WITH VEGETABLES ROAST

神戸牛のグリル 季節野菜のロースト

or

KOBE BEEF SIRLOIN

神戸牛サーロイン (+¥3,300)

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

DESSERT

季節のフルーツとソルベ

COFFEE /TEA

珈琲 / 紅茶

上記価格は税込み表記となっております。