

ガーデンディナーコース  
GARDEN DINNER COURSE

おひとり様 / ¥5000(5500)~

※1名様からご注文いただけます



*Alors d'œuvre*

下記から1品お選びください

ひよこ豆のフムス  
季節のお野菜とグレープフルーツ、ハーブサラダ

えびすもち豚のロースハム  
林檎と紫キャベツのマリネ

*Garden Bread*

ガーデンのパン3種

*Pasta*

グループで1種お選びください

リコッタチーズとパジリコのシンプルなポモドーロ

鯖のコンフィとローストトマトのサフラン香るガーデン風オイルソースパスタ

但馬鴨と揚げ茄子のラグーソースパスタ

切り立て生ハムと神戸トマトのジェノベーゼフジッリ

有頭海老と六甲マッシュルームのトマトクリームパスタ  
+400yen

神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームのカルボナーラ ポルチーニの香り  
+600yen

*Main*

グループで1種お選びください

丹波鶏もも肉のロースト 無花果のキャラメリゼ添え

本日の鮮魚のスチームグリル 紅はるかのロースト 胡桃の焦がしバターソース

神戸ポークと季節野菜のロースト シェリービネガールのソース

但馬鴨のローストと季節野菜のロースト パルサミソース  
+500yen

黒毛和牛のグリル 季節野菜のロースト マデラソース  
+1200yen

*Dessert*

下記から1品お選びください

ジャスミン香るクレームブリュレ

パティスリートゥーストの  
カットケーキ  
+506yen~

*Cafe*

コーヒー or 紅茶



## À LA CARTE



a.



b.



c.

ひよこ豆のフムス  
季節のお野菜とグレープフルーツ、ハーブのサラダ仕立て ￥880 (968)

ジャンボンフラン ひよこ豆のフムスとナッツ ￥818 (900)

えびすもち豚のロースハム 林檎と紫キャベツのマリネ ￥1200 (1320)

帆立のボワレ カボチャのクリームポタージュ仕立て ￥800 (880)

c. 殻付き帆立貝と六甲マッシュルームのブルギニオン ￥1000 (1100)

但馬鴨のパテドカンパーニュ  
林檎と紫キャベツのマリネ ￥1100 (1210)

有頭海老とンドゥイヤの香草パン粉 ￥1200 (1320)

a. 切りたて生ハムとリコッタチーズ、季節の野菜のサラダ ￥1250 (1375)

b. スパイスとハーブでマリネしたサーモン  
リコッタチーズとレモンのヴィネグレット ￥1500 (1650)

パン盛り合わせ ￥300 (330)

## PASTA



リコッタチーズとバジリコのシンプルなポモドーロ ￥1300 (1430)

鮭のコンフィとローストトマトのサフラン香る  
ガーデン風オイルソースパスタ ￥1400 (1540)

但馬鴨と揚げ茄子のラグーソースパスタ ￥1400 (1540)

切り立て生ハムと神戸トマトのジェノベーゼフジッリ ￥1500 (1650)

有頭海老と六甲マッシュルームのトマトクリームパスタ ￥1500 (1650)

神戸ポークベーコンと六甲マッシュルームのカルボナーラ  
ボルチーニの香り ￥1700 (1870)

## MAIN



丹波鶏もも肉のロースト 無花果のキャラメリゼ添え ￥1800 (1980)

本日の鮮魚のsteamグリル 紅はるかのロースト 胡桃の焦がしバターソース ￥2000 (2200)

神戸ポークと季節野菜のロースト シェリービネガーのソース ￥2000 (2200)

但馬鴨のローストと季節野菜のロースト パルサミコソース ￥3500 (3850)

黒毛和牛のグリル 季節野菜のロースト マデラソース ￥4000 (4400)