

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



Amuse & Bread

ひよこ豆のフムスとオリジナルブレッド

Non d'œuvre

オードブル3種盛り合わせ

Pasta

グループで1種お選びください

リコッタチーズとバジリコのシンプルなポモドーロ

春菊のペーストで和えたアンコウと菊芋のオイルソースパスタ

切り立て生ハムと神戸トマトのジェノベーゼフジッリ
+330yen

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
+330yen

スモークサーモンと神戸西区産太ネギのクリームソース
フジッリ レモンの香り
+550yen

Main

グループで1種お選びください

茸のデュクセルを挟んだ丹波鶏もも肉のローストバルサミソース

本日の鮮魚のヴァプール生海苔の白ワインソース

神戸ポークと季節野菜のローストシェリービネガーのソース

但馬鴨のローストと季節野菜 ヴィンコットソース
+880yen

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

本日のデザート

パティスリー トゥーストウースの
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 ハーブサラダ ￥891 (980)

ジャンボンフラン ひよこ豆のフムスとナッツ ￥891 (980)

帆立のポワレ
カリフラワー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ヨン ￥891 (980)

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 ￥1091 (1200)

a. 切りたて生ハムとリコッタチーズ、季節のお野菜のサラダ ￥1255 (1380)

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ァネグレット ￥1273 (1400)

パン盛り合わせ ￥500 (550)

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)

春菊のペーストで和えたアンコウと菊芋の
オイルソースパスタ ￥1400 (1540)

但馬鴨のラグーソース
牛蒡のフリチュール添え ￥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)

スモークサーモンと神戸西区産太ネギのクリームソース
フジッリ 檸檬の香り ￥1700 (1870)

MAIN



茸のデュクセルを挟んだ丹波鶏もも肉のロースト バルサミコソース ￥1800 (1980)

本日の鮮魚のヴァプール 生海苔の白ワインソース ￥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 ヴィンコットソース ￥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)