

パスタランチ
PASTA LUNCH

¥1800(1980)~



À la carte

下記よりひとつお選びください

ひよこ豆のフムス
季節のお野菜とグレープフルーツ、ハーブのサラダ

焦がしバター香るカリフラワーのポターージュ

真鱈とキタアカリポテトのブランダート
蓮根のロースト

Pasta

下記よりひとつお選びください

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a

但馬鴨のラグーソース
ゴボウのフリチュール添えb

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
フジリ レモンの香りc
+550yen

メインランチ
MAIN LUNCH

¥2200(2420)~



À la carte

下記よりひとつお選びください

ひよこ豆のフムス
季節のお野菜とグレープフルーツ、ハーブのサラダ

焦がしバター香るカリフラワーのポターージュ

真鱈とキタアカリポテトのブランダート
蓮根のロースト

Main

下記よりひとつお選びください

茸のデュクセルを挟んだ丹波鶏もも肉のロースト
バルサミコソースd

本日の鮮魚のヴァプール
生海苔の白ワインソースe
+550yen

黒毛和牛のグリル 季節野菜のロースト
マデラソースf
+1800yen

パン食べ放題付

GARDEN
BREAD

Original Campagna
オリジナルカンパーニュ

Olive Bread
オリーブブレッド

Croissant
クロワッサン



ガーデンランチ
GARDEN LUNCH

¥2600(2860)~



Nous d'oeuvre

下記よりひとつお選びください

ひよこ豆のフムス
季節のお野菜とグレープフルーツ、ハーブのサラダ

焦がしバター香るカリフラワーのポターージュ

真鱈とキタアカリポテトのブランダート
蓮根のロースト

Pasta on Main

下記よりひとつお選びください

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

但馬鴨のラグーソース ゴボウのフリチュール添え

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
フジリ レモンの香り
+330yen

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
+330yen

本日の鮮魚のヴァプール
生海苔の白ワインソース
+770yen

黒毛和牛のグリル 季節野菜のロースト
マデラソース
+1800yen

Dessert

下記よりひとつお選びください

本日のデザート

パティスリートゥーストゥースの
カットケーキ
+506yen~

Café

コーヒー or 紅茶

パン食べ放題付

GARDEN
BREAD

Original Campaign
オリジナルカンパニュー

Olive Bread
オリーブブレッド

Croissant
クロワッサン



ガーデンランチコース

GARDEN LUNCH COURSE

¥ 3800(4180)~



パン食べ放題付

GARDEN BREAD

Original Campaign
オリジナルカンパニユ

Olive Bread
オリーブブレッド

Croissant
クロワッサン

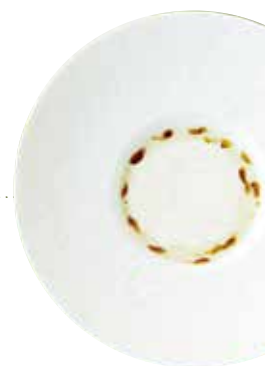
hors d'oeuvre

下記よりひとつお選びください

ひよこ豆のフムス
季節のお野菜とグレープフルーツ、ハーブのサラダ

焦がしバター香るカリフラワーのポターージュ

真鱈とキタアカリポテトのブランダート
蓮根のロースト



Pasta

下記よりひとつお選びください

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

但馬鴨のラグーソース ゴボウのフリチュール添え

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
+330yen



Main

下記よりひとつお選びください

茸のデュクセルを挟んだ丹波鶏もも肉のロースト
バルサミコソース

本日の鮮魚のヴァプール
生海苔の白ワインソース
+330yen

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

下記よりひとつお選びください

本日のデザート

パティスリー トゥーストゥースの
カットケーキ
+506yen~

Café

コーヒー or 紅茶