

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

Hors d'oeuvre

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

イワシとズッキーニのオイルソースパスタ

バジリコペーストで和えたサルシッチャのパスタ ローストトマト添え

淡路牛のポロネーゼ チーズフォンデュソース
+330yen

有頭海老と季節野菜のトマトクリームパスタ
+330yen

Main

グループで1種お選びください

丹波鶏のローストと夏野菜 シェリービネガーのソース

本日の鮮魚のパピヨット (紙包み焼き) ブイヤベース風
+660yen

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 フレッシュトマトとバジルのソース
+1200yen

Dessert

下記から1品お選びください

パティスリートウーストウースのカットケーキ
+660yen ※リストからお選びください

ヌガーグラッセ パッションフルーツとオレンジのマリネ

ジャスミン香る クレームブリュレ

Cafe

コーヒー or 紅茶

A La Carte



a.



b.



c.

ひよこ豆のフムス季節のお野菜 ￥ 891 (980)

ジャンボンブラン ひよこ豆のフムスとナッツ ￥ 891 (980)

トウモロコシとローストアーモンドの冷製ポタージュ ￥ 636 (770)

a. 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 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)

b. 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)

c. 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 ￥ 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)

a. イワシとズッキーニのオイルソースパスタ ¥ 1400 (1540)

b. バジリコペーストで和えたサルシッチャのパスタ
ローストトマト添え ¥ 1400 (1540)

有頭海老と季節野菜のトマトクリームパスタ ¥ 1500 (1650)

c. 淡路牛のポロネーゼ チーズフォンデュソース ¥ 1700 (1870)

Main



a. 丹波鶏のローストと夏野菜 シェリービネガーのソース ¥ 1800 (1980)

b. 本日の鮮魚のパピヨット（紙包み焼き） ブイヤベース風 ¥ 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)

c. 黒毛和牛のグリル フレッシュトマトとバジルソース ¥ 4000 (4400)