

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 &amp; 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

イワシと和ハーブ・蓮根のオイルソースパスタ すだちの香り

サルシッチャと揚げなすのラゲーソースパスタ

燻製したノルウェーサーモンと  
六甲マッシュルームのカルボナーラ

+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

丹波鶏と秋野菜のロースト 白ワイン香るクリームソース

本日鮮魚のグリル 胡桃の焦がしバターソース

+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 無花果のロースト 黒にんにくとバルサミコのピュレ

+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

りんごのパウンドケーキ

紅茶とスパイスの風味 バニラアイス添え

## 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)

紅はるかと黒ゴマのポタージュ ￥ 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. イワシと和ハーブ・蓮根のオイルソースパスタ ￥1400 (1540)  
すだちの香り
- b. サルシッチャと揚げなすのラグーソースパスタ ￥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. 燻製したノルウェーサーモンと ￥1700 (1870)  
六甲マッシュルームのカルボナーラ

## Main



- a. 丹波鶏と秋野菜のロースト 白ワイン香るクリームソース ￥1800 (1980)
- b. 本日鮮魚のグリル 胡桃の焦がしバターソース ￥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)
- c. 黒毛和牛のグリル 無花果のロースト ￥4000 (4400)  
黒にんにくとバルサミコのピュレ