

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

ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ

神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ

蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ
+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

丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース

本日の鮮魚のポワレ アメリカヌソース
+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 赤ワインソース
+1200yen

Dessert

下記から1品お選びくださいパティスリートゥ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

紅玉のタルトタタン ほうじ茶アイス添え

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)
ゴボウのポタージュ	¥ 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)
有頭海老とンドウイヤの香草パン粉	¥ 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. ヤリイカと九条ねぎ、海苔のペペロンチーノ ￥1400 (1540)

b. 神戸ポークベーコンと蓮根のトマトソースパスタ ￥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. 蝦夷鹿のサルシッチャと茸のクリームパスタ ￥1700 (1870)

Main



a. 丹波鶏と冬野菜のロースト 柚子香る白ワインソース ￥1800 (1980)

b. 本日鮮魚のポワレ アメリケーヌソース ￥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 赤ワインソース ￥4000 (4400)