

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 アメリカーナソース
+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と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

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)