

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

淡路産釜揚げしらすと季節野菜のペペロンチーノ

サルシッチャと揚げ茄子のラグーソースパスタ ハーブバター添え

六甲シャンピニオンと神戸ポークベーコンのカルボナーラ
+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

丹波鶏胸肉のカツレツ ハーブのマヨネーズソース 淡路産ハーブサラダ添え

本日鮮魚のポワレスモークしたホタルイカの白ワインとバターソース
+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 赤ワインソース
+1200yen

Dessert

北坂たまごの自家製プリン

Cafe

コーヒー or 紅茶



a.



b.



c.

À La Carte

本日の前菜盛り合わせ	¥ 1000 (1100) ※1名様分
<i>a.</i> ひよこ豆のフムス季節のお野菜	¥ 891 (980)
ジャンボブラン ひよこ豆のフムスとナッツ	¥ 891 (980)
クミン香る人参のポタージュ	¥ 636 (770)
但馬鴨のパテドカンパーニュ 紫キャベツのマリネ	¥ 1100 (1210)
<i>b.</i> 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)
<i>c.</i> 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. 淡路産釜揚げしらすと季節野菜のペペロンチーノ ￥1400 (1540)

b. サルシッチャと揚げ茄子のラグーソースパスタ ハーブバター添え ￥1400 (1540)

六甲シャンピニオンと神戸ポークベーコンのカルボナーラ ￥1500 (1650)

c. 有頭海老のトマトクリームパスタ ￥1700 (1870)

Main



a. 丹波鶏胸肉のカツレツ ハーブのマヨネーズソース 淡路産ハーブサラダ添え ￥1800 (1980)

b. 本日鮮魚のポワレスモークしたホタルイカの白ワインとバターソース ￥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 赤ワインソース ￥4000 (4400)