

ガーデンディナーコース

GARDEN DINNER COURSE

おひとり様 / ¥ 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

海老と白菜の柚子香るオイルパスタ

ハーブ香るサルシッチャと六甲マッシュルーム、ほうれん草のクリームパスタ

牛ほほ肉と岩津ねぎ、ごぼうフリットのラグーパスタ +330

> 有頭海老のトマトクリームパスタ +330

> > Main

グループで 1 種お選びください

丹波鶏ロースト 契約農家の有機野菜とクリームソース

本日の鮮魚のスチームグリル ブイヤベースソース +660

但馬鴨のローストと季節野菜 ヴィンコットソース +880

北海道産サロマ黒牛のグリル 赤ワインソース +1200

> Dessert 本日のデザート

Cafe コーヒー or 紅 茶







À La Carte

本日の前菜盛り合わせ	¥ 1100 ※1名様分
~ ひよこ豆のフムス季節のお野菜	¥ 980
ジャンボンブラン ひよこ豆のフムスとナッツ	¥ 980
淡路島産人参と玉ねぎのポタージュ	¥ 770
但馬鴨のパテドカンパーニュ 紫キャベツのマリネ	¥ 1210
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	¥ 1380
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	¥ 1400
パン盛り合わせ	¥ 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	¥ 1430
a.	海老と白菜の柚子香るオイルパスタ	¥ 1540
в.	ハーブ香るサルシッチャと六甲マッシュルーム、 ほうれん草のクリームパスタ	¥ 1540
c.	牛ほほ肉と岩津ねぎ、ごぼうフリットのラグーパスタ	¥ 1650
	有頭海老のトマトクリームパスタ	¥ 1870

Main



の 一般では、一般では、一般では、一般では、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これ	¥ 1980
	¥ 2200
但馬鴨のローストと季節野菜(ヴィンコットソース)	¥ 3850
北海道産サロマ黒牛のグリル 赤ワインソース	¥ 4400

Clout SORA GARDEN ZGH-FYYZH

店内から一望できる庭園は、プラントハンターとして 国内外で注目を集めている「西畠清順氏」がプロデュース。 大空に抱かれた都会の楽園でスペシャルな時をお楽しみください。

そら植物園代表 プラントハンター 西畠清順 Nishihata Seijyun

幕末より150年続く花と植木の卸問屋「花宇」の五代目であり、そら植物園(株)代表取締役社長。日本全国、世界数十カ国を旅し、収集している植物は数千種類。国内外含め、多数の企業、団体、行政機関、プロの植物業者等からの依頼に応え、さまざまなプロジェクトを各地で展開、反響を呼んでいる。





食物アレルギーヌはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ 左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、 弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。

Policy of the removal of specified ingredient

關於去除特定食物的政策