

Dinner Menu 15:00-22:00 (21:00L.O)

冷前菜

- ・パテドカンパーニュ ¥930
- ・チーズ盛合せ ¥700
- ・白レバーのムース ¥680
- ・パルマ産生ハム ¥680
- ・有機野菜のピクルス ¥580
- ・季節野菜のテリーヌ ¥888
- ・大村農園の宝箱 ¥1,200
- ・ポテトサラダ ¥580
- ・キャロットラペ ¥540
- ・本日のカルパッチョ ¥980
- ・板うに 一枚 ¥4,000 ~
1/2 枚 ¥2,500 ~
- ・前菜盛り合わせ ¥1,200

温前菜

- ・明太子のアヒージョ ¥720
- ・タコとホタテ貝の
しいたけ詰めエスカルゴ風 ¥600
- ・プレーンオムレツ ¥500
- ・和牛ホホ肉のオムレツ ¥1,200
- ・フレッシュフォアグラのソテー ¥980

▶ディナーコースはご予約制となります。

¥5,000 / ¥8,000 / ¥10,000

魚料理

▲ 本日の魚料理は黒板をご覧ください

肉料理

- ・牛ハラミのグリル (200g) ¥1,480
- ・低温調理した和牛のステーキ (150g) ¥3,650
- ・国産豚肩肉のロースト (300g) ¥1,980
- ・但馬産シカの骨付き背肉のロースト ¥2,300
- ・淡路鶏モモ肉のコンフィー ¥1,680
- ・黒毛和牛ホホ肉の煮込み ¥2,500
- ・但馬産シカ肉のソーセージ ¥820

別の料理

- ・シーフードピラフ ¥720
- ・稲庭うどん ¥680
- ・日替わりグラタン ¥800
- ・パン (2つ) ¥320

デザート

- ・特製なめらかカスタードプリン ¥520
- ・バスクチーズケーキ ¥680
- ・バニラアイスクリーム ¥420
- ・ほうじ茶アイスクリーム ¥420
- ・ピスタチオアイスクリーム ¥530
- ・本日のパフェ ¥720

税別価格となっております。