


**FRENCH A course** フレンチ A 5,500 円

- ・ノルウェーサーモンのカルパッチョ  
瀬戸内レモンのドレッシング
- ・淡路島産玉葱のスープ グラタン風
- ・神戸沖で水揚げされた鮮魚のナーージュ仕立て 春野菜添え
- ・ローストポーク オリーブと柑橘類の香り  
春キャベツのソース
- ・ティラミスと季節のフルーツ
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

**FRENCH C course** フレンチ C 9,350 円

- ・淡路島沖の桜鯛のマリネ 瀬戸内レモンのサワークリーム  
菜園風サラダ添え
- ・淡路島産玉葱のスープ グラタン風
- ・鯖の香草パン粉焼き 兵庫県産野菜のヴァプール  
ポルト酒風味のタップナードソース
- ・赤ワインで熟成した牛ロースのローストとジュをソースに  
春キャベツのピュレとタケノコのフリット添え
- ・淡路島牛乳を使ったクレームキャラメル  
ナッツ風味のバニラアイスクリーム
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

**KOBE BEEF course** フレンチ神戸牛 22,000 円

- ・神戸牛とフォアグラのマルブレ ビンコットソース
- ・神戸牛のコンソメロワイヤル 春野菜のフリット 花穂の香り
- ・鱸とオマール海老のロティ 春キャベツと空豆  
キャビアのアクセント 野菜のブルブランソース

**FRENCH B course** フレンチ B 7,150 円

- ・スペイン産生ハムと甘夏のサラダ仕立て パパイアの香味ソース
- ・淡路島産玉葱のスープ グラタン風
- ・鯖の香草パン粉焼き 兵庫県産野菜のヴァプール  
ポルト酒風味のタップナードソース
- ・赤ワインで熟成した牛ロースのローストとジュをソースに  
春キャベツのピュレとタケノコのフリット添え
- ・ティラミスと季節のフルーツ
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

**FRENCH E course** フレンチ E 11,550 円

- ・ノルウェーサーモンと淡路近海の鮮魚のセルクル  
2種のキャビア添え 瀬戸内レモンの香り
- ・淡路島産玉葱と春キャベツのポターージュ
- ・神戸沖で水揚げされた桜鯛のポワレ  
兵庫県産野菜のヴァプール 春野菜の泡をソースに
- ・牛フィレ肉のソテー 丹波の黒豆とじゃが芋のピュレ  
芳醇な赤ワインソース
- ・苺とパルフェのミルフィーユ 淡路島牛乳のジャムのアクセント
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶