

Untrize / À la carte

Apéritif

ミックスナッツ	¥500
チョコレート	¥500
淡路産旬野菜のサラダ 自家製淡路産玉葱ドレッシング	¥1,000
チーズ盛り合わせ 3種	¥1,500
チーズ盛り合わせ 5種	¥2,300
淡路産鱧と真蛸 夏野菜のアヒージョ	¥1,400
天使海老と旬の魚介と野菜のアヒージョ	¥1,400
パルマ産生ハムとサラミの盛り合わせ	¥1,500
アミューズの盛合わせ	¥1,800

Hors d'oeuvres

季節野菜のテリーヌと旬魚介	¥1,200
テットドフロマージュとボークのリエット グリビッシュソースと夏野菜のグレック グリーンペッパーのアクセント	¥1,200
淡路産鱈の軽いスモークと鱧の炙り ガスパチョを注いで	¥1,600
鮑とラタトゥイユのエスカルゴバター焼き 肝のソース	¥2,000
穴子と加茂茄子 トマトとハーブのソース	¥2,000
フォアグラのムースと鴨胸肉 ルビーボルトのソース	¥2,000
穴子とフォアグラのポワレ トリュフのソース	¥2,400

Poisson

子持ち鮎のリゾット包み焼き トリュフのソース	¥1,200
瀬戸内産鮮魚のポワレ タブナードソース 夏野菜のコンディメント添え	¥1,600
淡路産太刀魚と天使海老のカダイフ包み ほうれん草とハーブのソース	¥1,600
瀬戸内産鮮魚と帆立貝のポワレ 焦がしバターソース	¥2,000
瀬戸内産鮮魚と伊勢海老 甲殻類のソース	¥4,000

Viande

淡路鶏と海老のガランティーヌ	¥1,600
仔羊の煮込みと淡路産きたあかりのエクラゼ クミン風味	¥1,600
神戸ポークロースの炭火焼き ソースシャルキュティエール	¥1,800
北海道茶路めん羊牧場 仔羊のローストと内臓のソテー クミン風味のジュのソース	¥2,000
国産牛フィレのグリル 赤ワインソース	¥2,200
フランス シャラン産 鴨胸肉のロースト シードルソース	¥2,800
国産黒毛和牛フィレ肉のグリル シェリービネガーソース	¥5,200

Dessert

クレームブリュレとマンゴーのマリネ カシスソルベ添え	¥1,200
シャインマスカットとピオーネのマリネ マスカルポーネのムースとココナッツのソルベ	¥1,200