

# 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
フレンチおつまみ3種盛合せ	¥1,300
チーズ盛り合わせ 3種	¥1,500
チーズ盛り合わせ 5種	¥2,300
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の魚介	¥1,200
キノコのバルマンティエ風 淡路鶏のデグリネゾン	¥1,400
軽くスモークした真鯖と焼茄子のタルタル フロマージュブランとバジルのソース	¥1,800
帆立のフラン クレームドシャンピニオン カマスとキノコのデュクセル	¥2,000
秋の野菜と旬の魚介 燻製クリーム	¥2,000
フォアグラと穴子と無花果のガレット トリュフのソース	¥2,800

## Poisson

瀬戸内産鮮魚のポワレ ムール貝のソースマリニエール	¥2,000
瀬戸内産鮮魚と甲殻類のスフレ 渡り蟹のビスクを注いで	¥2,600
瀬戸内産鮮魚と毛ガニのシャンパン蒸し 柚子風味のスープ仕立て	¥2,800

## Viande

オーストラリア産仔羊モモ肉の香草パン粉焼き 山椒風味のジュのソース	¥2,000
神戸ポークベリーの黒胡椒焼きと豚タンのコンフィ 粒マスタードのソース	¥2,000
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	¥2,400
京鴨のロースト グリーンペッパー風味のジュのソース	¥3,000
神戸牛ロース シェリービネガーソース	¥7,000
神戸牛フィレ 赤ワインソース	¥9,000

## Dessert

秋のお愉しみ	¥1,400
KARIN ケーキセット (ドリンク付き)	¥2,000
KARIN ジュエルプリンセット (ドリンク付き)	¥1,800
KARIN アフタヌーンティーセット (ドリンク付き)	¥2,500

## Set menu

前菜10種盛合せ+選べるメイン (グラスワイン1杯付き)	¥5,000
------------------------------	--------