

un-treize

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
アペリティフ 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
筍とホタルイカのアヒージョ	¥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の魚介	¥1,200
スモークした淡路鶏とじゃが芋のテリーヌ	¥1,200
桜鯛と新玉葱 春キャベツのソース	¥1,800
帆立のフランと桜海老 甲殻類のクリームソース	¥1,800
甘海老ともち麦のサラダ オマールコンソメ コブミカンの香り	¥2,000
淡路鶏モモ肉のラケ モリーユ茸とそら豆のニョッキ マッシュルームの泡	¥2,400

Poisson

瀬戸内産鮮魚のポワレ アサリとドライトマトのソース	¥2,200
淡路産鱈のコンフィ アサリの白ワインソース 清美オレンジのアクセント	¥2,200
淡路産桜鱈のルーロー アサリと春野菜のソース	¥2,400
淡路産桜鱈と2種のアスパラガス 山椒風味オランダーズソース	¥2,600

Viande

オーストラリア産仔羊モモ肉 桜風味のパネ ジュのソースと新生姜のコンディメント	¥1,800
神戸ポークベリーの黒胡椒焼き 粒マスタードソース	¥1,800
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	¥2,000
北海道茶路めん羊牧場 仔羊のローストと内臓のソテー 落の薑風味のジュのソース	¥2,400
国産牛のロースト 赤ワインソース	¥2,600
フランス シャラン産 鴨胸肉のロースト シードルソース	¥3,000
国産黒毛和牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース	¥5,500
宮崎牛ロースのグリル シェリービネガーソース	¥5,500
神戸牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース	¥6,500

Dessert

KARIN × un-treize オリジナルデザート	¥1,400
-----------------------------	--------