

2018.4.1 ~

ランチ

MERCATO (メルカート)

*Stuzzichino*

新玉ねぎのスープ

*Antipasto*

鶏肉のテリーヌ

*Antipasto*

サラダブッフエ・メルカート

MERCATOとはイタリア語で“市場”  
市場を巡るように愉しんでほしい...そんなシェフの想いが込められています

*Primo piatto*

本日のおすすめパスタ

*Dolce*

コーラル特製デザート

*Caffè*

コーヒー

¥3,000 (¥3,564)

※混雑状況によりお食事時間を90分制とさせていただく場合もございます。

御了承くださいませ。

※当日追加料金にてメインディッシュをお付けできます。

シェフのスペシャリテコース

*Stuzzichino*

新玉ねぎのスープ

*Antipasto*

赤海老のサラダ仕立て

*Antipasto*

本日鮮魚のカルパッチョ

*Primo piatto*

“タリオリーニ” 丹波鳥のクリームソース

*Primo piatto*

ホタルイカの“リゾット” (イタリア米使用)

*Secondo piatto*

国産牛赤身肉のグリル

*Dolce*

コーラル特製デザート

*Caffè*

コーヒー

¥4,800 (¥5,702)

※( )内は消費税およびサービス料10%を含めた金額です。  
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。  
※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し付けくださいませ。

ディナー

CAMEO (カメオ)

一口の前菜

フルーツトマトの冷製パスタ

本日鮮魚のカルパッチョ

新玉ねぎのスープ

“タリアテッレ” ツブ貝と旬野菜のオーリオ

白金豚のトマト煮込み

兵庫県産馬味イチゴのドルチェ

コーヒー

¥4,800 (¥5,702)

PEACOOK (ピーコック)

一口の前菜

フルーツトマトの冷製パスタ

本日鮮魚のカルパッチョ

新玉ねぎのスープ

“タリアテッレ” ツブ貝と旬野菜のオーリオ

鮮魚をその日の仕立てで

白金豚のトマト煮込み

兵庫県産馬味イチゴのドルチェ

コーヒー

¥5,800 (¥6,890)

SUN RISE (サンライズ)

一口の前菜

フルーツトマトの冷製パスタ

ホテルイカのフリット バジルの香り

“タリオリーニ” カルボナーラ

“タッコリーニ” 桜海老と蚕豆

鮮魚をその日の仕立てで

国産牛赤身肉のグリル

兵庫県産馬味イチゴのドルチェ

コーヒー

¥8,000 (¥9,504)

HERO (ヒーロー)

一口の前菜

フルーツトマトの冷製パスタ

本日鮮魚のカルパッチョ

穴子のマルサラ煮

“キタッラ” ウニのソース

タコのラグーを包みこんだ “ラビオリ”

アクアパッツァ

短角牛フィレ肉のロースト スーゴディカルネ

はっさくのゼリー包み

兵庫県産馬味イチゴのドルチェ

コーヒー

¥12,000 (¥14,256)

※( )内は 消費税およびサービス料10%を含めた金額です。  
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。  
※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し付けくださいませ。