

ディナー

CAMEO (カメオ)

一口ずつの前菜盛り合わせ

赤海老のサラダ仕立て

本日鮮魚のカルパッチョ

安納芋の温かいスープ

“タリアテッレ” ツブ貝と旬野菜のオーリオ

春キャベツで包み込んだ

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)

SUN RISE (サンライズ)

一口ずつの前菜盛り合わせ

赤海老のサラダ仕立て

蛸のフリット アラビアータ

“タリオリーニ” 石黒農場ホロホロ鳥のラグー

“リゾット” ズワイガニのトマトクリーム(イタリア米使用)

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)

PEACOCK (ピーコック)

一口ずつの前菜盛り合わせ

赤海老のサラダ仕立て

本日鮮魚のカルパッチョ

安納芋の温かいスープ

“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

春キャベツで包み込んだ

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)

HERO (ヒーロー)

一口ずつの前菜盛り合わせ

赤海老のサラダ仕立て

本日鮮魚のカルパッチョ

伊勢海老のグリル

“タリオリーニ” 真鱈白子のオーリオ

“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

みかんのグラニテ

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。