

Menu La Suite

ラ・スイート

秋鮭とキャビアのタルタル 日向牧場のチーズと共に

Tartare de saumon au caviar et au fromage de Hyuga

丹波産猪の燻製ハム

Fumé de marcassin de Tamba

兵庫県産きのこのブイヨン トリュフの香り

Bouillons de champignons champignons d'automne du pays aux truffes

フォアグラのポワレ ローズマリー香るさつまいもと六甲味噌のソース

Escalope de foie gras poêlé et patate douce parfumé au romarin et miso de Rokkou

オマール海老と丹波黒豆のヴォルオヴァン

Vol-au-vent de homard et haricots noire de Tamba

イトヨリのみニエル 兵庫県産ポテトとゴボウのクルスティアン

Itoyori meunière et pommes de terre de pays ,croustillant de bardane

フランス産仔鳩のロティ 根菜と肝のサラダを添えて

Pigeon de france rôti et légumes de racines et salade

パティシエ特製デザート

Dessert maison

コーヒー 又は 紅茶

Café ou Thé

18,000(税込19,800)

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。

If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途サービス料10%を申し受けます。

The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.