

<匠メニュー>

◆フレンチレストラン アラン・シャペル

食前のお愉しみ

毛蟹と根セロリのヴルーテ キャビアとともに 酸味をきかせたジュレにとじこめて

フォアグラのソテー じっくり煮込んだ大根添え

赤甘鯛をオリーブオイルの香りの中でゆっくりと火を入れて フヌイユとジロール茸とともに

厳選黒毛和牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース

フランス農家産 ナチュラルチーズのいろいろ

ノワゼットの香る青りんごをかわいいグラスにのせて

グリオットチェリーとチョコレートの温かいミルクフィュー

かわいい小菓子とプラリネ

特選ブレンドコーヒー、紅茶、アンフュージョンまたはエスプレッソ

◆中国レストラン 聚景園

盛り合わせ前菜

海の幸 しゃぶしゃぶ

特大ふかひれの姿煮

あわびのやわらか煮込み 胡麻風味

上級海燕の巣入りスープ

聚景園特製 神戸牛のせご飯

デザートの盛り合わせ

◆鉄板焼 但馬

本日の前菜

蝦夷鮑と旬の鮮魚の鉄板焼 冬野菜を添えて

夢前町の玉子豆腐 土佐酢ジュレ

神戸牛サーロインステーキ(120g)

冬野菜の鉄板焼

明石蛸のガーリックライス

赤だし、香のもの

バニラアイスクリームと季節のフルーツ

◆日本料理 神戸 たむら

河豚コース

蟹コース

雛祭りコース

<12、1月>

<2月>

<3月>

先付

河豚サラダ

蟹寿司 酢取り茗荷

蟹の菱寿司 酢取り茗荷

椀

河豚スープ仕立て

蟹すり流し

蛤しんじょう

造り

てっさ

蟹さし あしらい一式

河豚てっさと蟹さし

焼き物

河豚炭火焼き

蟹炭火焼き

神戸牛フィレスステーキ

蒸し物

白子茶碗蒸し

蟹かぶら蒸し

(酢の物) 天然帆立のリンゴ酢和え

鍋

てっちり

蟹すき

胡麻豆腐と鱧鱈鍋

食事

雑炊

雑炊

にぎり寿司または若菜雑炊

デザート

季節に熟すもの

季節に熟すもの

季節に熟すもの