

# - Dinner Menu -

2018.3.1~4.30

---

Dîner A	地元野菜のガルグイユ	¥5,000
ディネA	神鍋田村鱒のミキューイ クレソンで纏めた一皿	
	地元お野菜と鴨の小さなポトフ	
	鱒 烏賊 菜花の一皿	
	丹波鹿の炭火焼き 桜のアクセント	
	章姫苺と緑茶 ホワイトショコラのヴァシュラン	
	パン	
	小菓子	
	コーヒー又は紅茶	

---

Dîner B	地元野菜のガルグイユ	¥8,000
ディネB	丹波鹿のタルタルと雲丹のミネラル 地元野菜の麴焼き	
	貝類のナージュ潮仕立て 酒粕でマリネした白身魚のポーピエット	
	但馬牛のココット 米藁の燻製 和製ヴィネガーのペアルネーズ	
	章姫苺と緑茶 ホワイトショコラのヴァシュラン	
	パン	
	小菓子	
	コーヒー又は紅茶	

## 追加の一品

スープ	丹波猪の牡丹コンソメ 黒豆味噌の香り	
	丹波の山の恵みを食べて育った地味あふれる猪肉を コトコト煮込んで旨みたっぷりのスープに仕上げました。 地元篠山の黒豆味噌の風味がクセになる美味しさです。	スープのご変更 ¥800 単品 ¥1,200
一品料理	地元食材を用いたフォワグラの一皿	¥3,000
一品料理	オマール海老のココット 季節野菜を添えて	¥3,000

