

# - Dinner Menu -

9.1 ~ 10.31

---

Dîner A	地元野菜のガルグイユ	¥5,000
ディネA	鯖のタルトレット 秋の味覚を詰め込んで 里芋のヴルーテ トリュフの香るフェッタ 秋鮭のトロンソン クルーツとハーブを添えて ピエドコション クリスピーな衣を纏わせて 胡桃と求肥のフロランタン 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	アナゴの炙り 篠山古代米との取り合わせ 鮮魚のロースト 香ばしいアーモンドのソースで 但馬牛のステーキ 名産山の芋と地元野菜 本日のデザート 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	フォワグラのフラン 丹波栗とセロリのヴルーテ	¥3,000
一品料理	オマール海老のシヴェ 地元茸のラヴィオリを添えて	¥3,000

  
NIPPONIA  
篠山 城下町 ホテル