

- Dinner Menu -

2018.7.1~8.31

Dîner A	地元野菜のガルグイユ	¥5,000
ディネA	地元夏野菜のプレッセ 但馬牛のエキスで纏めて 鮎と冬瓜のスープ 鱸の香草パン粉焼き 大豆のカスレを添えて 丹波鹿と唐辛子のクスクス トウモロコシのクレームブリュレ カカオのクラムと 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	丹波鹿の冷製 夏野菜とクミンの香り 川魚のポワレ 柚子と山椒のアクセントで 但馬牛ロースのポワレ 北村わさびを添えて トウモロコシのクレームブリュレ カカオのクラムと 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

