

- Dinner Menu -

7.1~8.31

Dîner A	地元野菜のガルグイユ	¥5,000
ディネA	トマトのバヴァロワ 夏野菜との一皿 万願寺唐辛子とジャガイモのヴィシソワーズ 鱸の瞬間燻製 自家製ピクルスとクレムエペス 地元茄子と丹波産夏鹿のムサカ ペルノー酒を効かせたフルーツのコンポート 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	鮮魚のマリネ 新鮮トマトをふんだんに使った冷製 鮎を使った一皿 篠山の夏のイメージで 但馬牛の香味焼き 地元野菜をふんだんに添えて ペルノー酒を効かせたフルーツのコンポート 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	フォワグラと但馬牛のポッシュ 滋味深いコンソメとご一緒に	¥3,000
一品料理	丹波夏鹿のキャノン 自家製ラルドを纏った仕立て	¥3,000


NIPPONIA
篠山 城下町 ホテル