

# - Dinner Menu -

2017.11.1~2018.1.7

---

Dîner A	地元野菜のガルグイユ	¥5,000
ディネA	丹波産ジビエのパテアンクルート	
	有機葱とカリフラワールのフラン ソースクルスタッセ	
	鮮魚のロースト アイユのクロカンを添えて	
	地元野菜と奥丹波鶏のフリカッセ	
	栗のタルトランベルセ アングレーズソース	
	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	奥丹波鶏のパテと茸のマリネ 黒豆のムースを添えて	
	平目のヴァプール 日本酒のサヴァイヨンソース	
	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	季節のフルーツと合わせたフォワグラの一皿	¥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

