

## Menu de saison

食前のお愉しみ

*Amuse-bouche*

神戸ポーク 旬の茸のパテ ドカンパーニュ  
ピスタチオ風味のソースとサラダ添え

*Pâté de campagne "KOBE PORC" avec salade de mesclun, sauce à la pistache*

淡路島産 鱧と秋野菜のスープ ボルシチ風 栗のロワイヤルとともに

*Soupe de Borchtch et suprême de Hamo sur royale de marron*

本日のお魚料理をお任せのスタイルで

*Poisson du jour à la façon du chef*

または  
*ou*

仔牛のカツレツ サルティンボッカ風 トマト風味のソース添え

*Côtelette de veau "saltimbocca" sauce tomate*

季節のプレ デセール

*Avant-dessert*

お好みのデザートをお選びください

*Gâteau grands choix de pâtisseries du chef*

コーヒーと小菓子

*Café et Mignardises*

¥ 6,000

## Menu d'Emerald

食前のお愉しみ

*Amuse-bouche*

兵庫県産 太刀魚のベニエ 旬の茸のマリネ 胡瓜 マイクロリーフのサラダ仕立て  
柚子の香り ピストゥソース添え

*Salade de beignet de sabre et champignons des bois, sauce pistou provençal*

帆立貝のポワレ バターナッツカボチャのピューレ  
焦がしバター レモンバームのアクセントで

*Saint-jaquese poêlé sur purée de butternuts, sauce beurre noisette*

舌平目のグリーンカダイフ包み焼き 豆苗 おかひじき バジルの香り  
アメリカヌソースを添えて

*Filet de sole en croûte de Kadaif a la mousseline de basilic sauce américaine*

黒毛和牛ロース肉のグリエ 生姜風味のソースと季節野菜を添えて

*Aiguillette de faux-filet grillé, sauce au gingembre*

季節のプレ デセール

*Avant-dessert*

お好みのデザートをお選びください

*Gâteau grands choix de pâtisseries du chef*

コーヒーと小菓子

*Café et Mignardises*

¥ 9,000

※当店では、食器や調理器具は特定原材料と共用しております。また、厨房内では他のアレルギーを使用しています。  
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

# 神戸ビーフランチ

食前のお楽しみ

*Amuse-bouche*

兵庫県産 太刀魚のベニエ

旬の茸のマリネ 胡瓜 マイクロリーフのサラダ仕立て

柚子の香り ピストウソース添え

*Salade de beignet de sabre et champignons des bois, sauce pistou provençal*

帆立貝のポワレ バターナッツカボチャのピューレ

焦がしバター レモンバームのアクセントで

*Saint-jaquese poêlé sur purée de butternuts, sauce beurre noisette*

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース

*Homard poêlé sauce américaine*

神戸ビーフフィレ肉 または ロース肉のグリエ

季節の温野菜の取り合わせ クラシックな赤ワインソースを添えて

*Filet de bœuf ou faux-filet grillée aux légumes primeurs, sauce vin rouge*

季節のプレ デセール

*Avant-dessert*

お好みのデザートをお選びください

*Gâteau grands choix de pâtisseries du chef*

コーヒーと小菓子

*Café et Mignardises*

¥15,000