



ロブスターと鮑の鉄板焼き 黒毛和牛フィレ肉コース

～おしながき～

ホタルイカのマリネ
生ハムと竹の子ブレゼ
サーモンの生春巻き

帆立貝柱と小海老とタラの芽のブロシエット

ロブスターの鉄板焼きナージュ仕立て

活け鮑の鉄板焼きブルゴ-ニュ風

新玉葱とブロッコリースプラウトのサラダ

黒毛和牛フィレスステーキ
焼き野菜色々

ガーリックライスまたは炭うどん

アールグレイのムース（神戸紅茶使用）

本日の焼き菓子 アイスクリーム
珈琲 または 紅茶

※メニュー内容につきましては若干変更になる場合がございます。
予めご了承くださいませ。

シェフ 山下 宏





有馬コース

～おしながき～

【食前酒】

【前菜】

ホタルイカのマリネ
生ハムと竹の子ブレゼ
サーモンの生春巻き

【温前菜】

帆立貝柱と小海老とタラの芽のブロシエット

【スープ】

ポロ葱のスープ

【シーフード】

真鯛のポワレと桜海老のビューレ
活け鮑の鉄板焼きブルゴ-ニュ風

【サラダ】

新玉葱とブロッコリースプラウトのサラダ

【ステーキ】

黒毛和牛フィレステーキ
焼き野菜色々

【御食事】

ガーリックライス

または

炭うどん

【デザート】

アールグレイのムース（神戸紅茶使用）

本日の焼き菓子 アイスクリーム

珈琲 または 紅茶

※メニュー内容につきましては若干変更になる場合がございます。

予めご了承くださいませ。

シェフ 山下 宏





摩耶コース

～おしながき～

【食前酒】

【前菜】

ホタルイカのマリネ
生ハムと竹の子ブレゼ
サーモンの生春巻き

【温前菜】

帆立貝柱と小海老とタラの芽のブロシエット

【スープ】

ポロ葱のスープ

【シーフード】

真鯛のボワレと桜海老のビューレ

【サラダ】

新玉葱とブロッコリースプラウトのサラダ

【ステーキ】

黒毛和牛サーロインステーキ

焼き野菜色々

【御食事】

ガーリックライス

または

炭うどん

【デザート】

アールグレイのムース（神戸紅茶使用）

本日の焼き菓子 アイスクリーム

珈琲 または 紅茶

※メニュー内容につきましては若干変更になる場合がございます。
予めご了承くださいませ。

シェフ 山下 宏





六甲コース

～おしながき～

【食前酒】

【前菜】

ホタルイカのマリネ
生ハムと竹の子ブレゼ
サーモンの生春巻き

【温前菜】

帆立貝柱と小海老とタラの芽のブロシエット

【スープ】

ポロ葱のスープ

【サラダ】

新玉葱とブロッコリースプラウトのサラダ

【ステーキ】

黒毛和牛サーロインステーキ

焼き野菜色々

【御食事】

ガーリックライス

または

炭うどん

【デザート】

アールグレイのムース（神戸紅茶使用）

本日の焼き菓子 アイスクリーム

珈琲 または 紅茶

※メニュー内容につきましては若干変更になる場合がございます。
予めご了承くださいませ。

シェフ 山下 宏

