

- Dinner Menu -

2018.11.1~12.31

Dîner A	地元野菜のガルグイユ	¥5,000
ディネA	燕に見立てた鮮魚のタルタル	
	生姜と八鹿豚のコンソメ	
	鰯と燻製芋のフリット トマトのフォンデュを添えて	
	猪の煮込み 冬のイメージ	
	栗南瓜と黒胡麻のファミューゼ	
	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	丹波猪のエフィロシェ 冬の見立て	
	本日鮮魚のカルタファタ包み 柚子の香り	
	但馬牛ロースのステーキ 北村わさびを添えて	
	栗南瓜と黒胡麻のファミューゼ	
	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

