

# DINNER COURSE



# MAISON 15<sup>TH</sup> COURSE

メゾン15thコース / 8,000

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ

APPETIZER2

フォアグラソテー 無花果と葡萄

SOUP

季節のポタージュスープ

TODAYS FISH ROAST WITH MUSHROOM FRICCASSEE

本日のお魚のカダイフ包み焼き キノコのフリカッセ

PLEASE CHOOSE 1 DISH FROM HERE

メイン料理を下記よりおひとつお選び下さい

KUROGE BEEF ROAST, SAUCE MADERA

黒毛和牛のロースト マデラソース

or

DUCK FILLET ROTI WITH AUTUMN VEGETABLES ROAST

鴨のロティ 秋野菜のロースト

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

CAKE(PATISERIE TOOTH TOOTH)

パティスリーTOOTH TOOTHのケーキ

COFFEE / TEA / HERB TEA

珈琲 / 紅茶 / ハーブティー



# GOURMAND COURSE

グルマンコース / 5,000

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ

SOUP

季節のポタージュスープ

HOMARD RAGOUT PASTA WITH ROKKO MUSHROOM

オマールのラグーパスタ 六甲シャンピニオン

PLEASE CHOOSE 1 DISH FROM HERE

メイン料理を下記よりおひとつお選び下さい

TODAYS FISH ROAST WITH MUSHROOM FRICCASSEE

本日のお魚のカダイフ包み焼き キノコのフリカッセ

or

TANBA CHICKEN , AUTUMN VEGETABLES ROAST, SAUCE ROMESCO  
丹波鶏と秋野菜のロースト くるみとアーモンドのソースロメスコ

or

BEEF STEW

旧居留地ビーフシチュー (+500yen)

or

KUROGE BEEF ROAST, SAUCE MADERA

黒毛和牛のロースト マデラソース (+1,000yen)

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

CAKE(PATISERIE TOOTH TOOTH)

パティスリー TOOTH TOOTHのケーキ

COFFEE / TEA / HERB TEA

珈琲 / 紅茶 / ハーブティー



# KOBE BEEF COURSE

神戸ビーフコース / 11,000

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ

APPETIZER2

フォアグラソテー 無花果と葡萄

SOUP

季節のポタージュスープ

TODAYS FISH ROAST WITH MUSHROOM FRICCASSEE

本日のお魚のカダイフ包み焼き キノコのフリカッセ

PLEASE CHOOSE 1 DISH FROM HERE

メイン料理を下記よりおひとつお選び下さい

KOBE BEEF GRILL WITH AUTUMN VEGETABLES ROAST

神戸牛のグリル 秋野菜のロースト

or

KOBE BEEF SIRLOIN

神戸牛サーロイン (+3,000yen)

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

DESSERT

季節のフルーツとソルベ

COFFEE / TEA / HERB TEA

珈琲 / 紅茶 / ハーブティー

