

# 「大地の恵みコース」

## 前菜

海鮮サラダ 黒毛和牛ローストビーフ 魚のマリネ

## スープ

牛テールスープ

## サラダ

季節の彩りサラダ

## 肉料理と焼き野菜

特撰黒毛和牛フィレ 150g 又は サーロイン 180g

季節の焼き野菜

## お食事

ガーリックライス 又は 兵庫県三田産こしひかり

## 季節のデザート

¥ 14,000

(税金・サービス料別)

«前日予約制»



# 「海の恵みコース」

## 前彩

海鮮サラダ 黒毛和牛ローストビーフ 魚のマリネ

## スープ

牛テールスープ

## サラダ

季節の彩りサラダ

## 魚料理と焼き野菜

明石蛸 帆立貝

車海老 又は 鮑 (+2000円)

季節の焼き野菜

## お食事

ガーリックライス 又は 兵庫県三田産こしひかり

## 季節のデザート

¥ 11,000

(税金・サービス料別)

《前日予約制》



# 「海と大地のコース」

## 前菜

海鮮サラダ 黒毛和牛ローストビーフ 魚のマリネ

## スープ

牛テールスープ

## サラダ

季節の彩りサラダ

## 魚料理と肉料理

明石蛸 帆立貝 白身魚 特撰黒毛和牛 80g

季節の焼き野菜

## お食事

ガーリックライス 又は 兵庫県三田産こしひかり

## 季節のデザート

¥ 13,500

(税金・サービス料別)

《前日予約制》

