

紫陽花ディナーコース Hydrangea Dinner Course



《食前酒 / Aperitif》

紫陽花 (アルコールまたは、ノンアルコール)
Hydrangea (Alcohol or Non-Alcohol)

《アミューズ / Amuse》

稚鮎のフリット

サーモンのリエットのマカロン

モッツアレラと生ハムメロンのタルト

Baby Sweetfish Fritto

Salmon Rilette Macaron

Prosciutto and Melon with Mozzarella on Tartellete

《前菜 / Appetizer》

鯖のマリネ 帆立貝と紅心大根のラビオリ仕立て
フランボワーズのドレッシング

Marinated Mackerel with Scallop and Red Daikon Ravioli
served with Raspberry Dressing

《魚料理 / Fish》

ハタのロースト しらすのスープ仕立て カリフラワーと柚子
Roasted Grouper in Baby Sardines and Clam Broth
topped with Cauliflower and YUZU

《肉料理 / Meat》

黒毛和牛ロース肉のグリエ しば漬けのサルサ
水茄子のグレック

Grilled Wagyu Beef Loin with SHIBA-Pickles Salsa
and Eggplant à la Grecque

《デザート / Dessert》

ムースフロマージュ”紫陽花”

Cheesecake Mousse "Hydrangea"

《小菓子 / Petit Fours》

本日のプティフル

Today's Petit Fours

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥ 12,800

Miyako デイナーコース

Miyako Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

グリーンピースのポタージュ
Creamy Green Pea Soup

《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

サーモンリエットのマカロン	Salmon Rillettes Macaron
稚鮎のフリット	Baby Sweetfish Fritto
モッツアレラと生ハムメロンのタルトレット	Prosciutto and Melon with Mozzarella on Tartelette
鰹のミ・キュイ	Semi-Cooked Bonito
パテドカンパーニュ 水茄子のピクルス	Pâté de Campagne with Pickled Eggplant

《魚料理 / Fish》

魚介類のブイヤベース仕立て
Seafood Bouillabaisse

《肉料理 / Meat》

仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy

または / or

美笑牛ランプ肉のグリエ ポルト酒ソース (+¥1,500)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

《デザート / Dessert》

メロンとライムのクレームダンジュ
Crème d'anjou with Melon and Lime

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥8,800



仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy



国産牛のグリエ ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

国産牛ローストビーフ ディナーコース Roasted Japanese Beef Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

グリーンピースのポタージュ
Creamy Green Pea Soup

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

サーモンリエットのマカロン	Salmon Rillettes Macaron
稚鮎のフリット	Baby Sweetfish Fritto
モッツァレラと生ハムメロンのタルトレット	Prosciutto and Melon with Mozzarella on Tartelette
鰹のミ・キュイ	Semi-Cooked Bonito
パテドカンパーニュ 水茄子のピクルス	Pâté de Campagne with Pickled Eggplant

《魚料理 / Fish》

本日の魚料理 (+¥1,000)
Fish of the Day (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

国産牛のローストビーフ グレイビーソース または 和風ソース
Roasted Japanese Beef
Please Choose one your Sauce "Gravy" or "Japanese Sauce"

《デザート / Dessert》

メロンとライムのクレームダンジュ
Crème d'anjou with Melon and Lime

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥7,800

California ディナーコース California Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

グリーンピースのポタージュ
Creamy Green Pea Soup

《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

サーモンリエットのマカロン	Salmon Rillettes Macaron
稚鮎のフリット	Baby Sweetfish Fritto
モッツアレラと生ハムメロンのタルトレット	Prosciutto and Melon with Mozzarella on Tartelette
鰹のミ・キュイ	Semi-Cooked Bonito
パテドカンパーニュ 水茄子のピクルス	Pâté de Campagne with Pickled Eggplant

《メイン料理 / Main Course》

下記より1品お選びください。
Please Choose one main dish from below

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

近江鴨のロースト 人参のピューレ 仁淀川山椒の香り
Roasted Duck Breast with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper

美笑牛ランプ肉のグリエ ポルト酒ソース (+¥1,500)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

《デザート / Dessert》

メロンとライムのクレームダンジュ
Crème d'anjou with Melon and Lime

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥6,800



本日の魚のポワレと野菜のブレゼ
ブールブランソース
Pan-Fried Today's Fish
with Braised Vegetables and White Butter Sauce



近江鴨のロースト
人参のピューレ 仁淀川山椒の香り
Roasted Duck Breast
with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper

宿泊者限定 国産牛ディナーコース
Grilled Japanese Beef Dinner Course for Staying Guest



《アミューズ / Amuse》

ご挨拶の一皿
Amuse-Bouche

《前菜 / Appetizer》

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ サワークリームとディル
Marinated Salmon Trout with Sour Cream and Dill

《スープ / Soup》

コンソメスープ トリュフの香り
Consommé with Hint of Truffle

《肉料理 / Meat》

国産牛サーロインのグリエ ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef Sirloin with Port Wine Sauce

《デザート / Dessert》

メロンとライムのクレームダンジュ
Crème d'anjou with Melon and Lime

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥6,800

●他の割引サービスとは、併用できませんのであらかじめご了承ください。
There will be no other discount service with this menu.

宿泊者限定 神戸牛ディナーコース
Grilled "KOBE" Beef Dinner Course for Staying Guest



《アミューズ / Amuse》

ご挨拶の一皿
Amuse-Bouche

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ
Green Salad

《スープ / Soup》

季節野菜のポタージュ
Seasonal Vegetable Soup

《肉料理 / Meat》

神戸牛トップサーロインのグリユ ポルト酒ソース
Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce

トップサーロインとは背中からお尻にかけての脂身の少ない部位となり、
神戸牛赤身肉ならではの風味と食感をお楽しみいただけます。
Top sirloin is a cut of beef with lower fat content from the primal loin or sub primal sirloin.
You can enjoy the flavor and the texture peculiar to lean "KOBE" beef.

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥10,000

●他の割引サービスとは、併用できませんのであらかじめご了承ください。
There will be no other discount service with this menu.