

COURSE

CHEF'S SPECIAL コース

¥4500 (税抜)

季節に合った
シェフのおすすめコース

アミューズ

南ぬ豚のハムとレバーパテ
釈迦リンゴのグレック

オードブル

アスパラガスと大阪卵の
チーズミモザ

スープ

泉だこと泉州キャベツのスープ

魚

鱈のポアレ
桜のバターソース

肉

フランス産乳羊のナヴァラン

デザート

季節のスペシャリテ



写真はイメージです

価格には、消費税は含まれておりません

COURSE

ROHTO RECIPE コース

(予約制)

¥3600 (税抜)

目の健康にフォーカスして
組み立てられたコース

アミューズ

紫芋と麴のジヨナ

近海海老のパコラ

オードブル

ノルウェーサーモンのマリネ
シティーファームのハーブドレッシング サラダ仕立て

スープ

濃い色 緑黄色野菜のポタージュ

赤ワインのパン

メイン

南ぬ豚とよろしいたけのフリカッセ
クチナシとカシス風味

デザート

黒豆とショコラのデザート

ブルーベリー葉茶



価格には、消費税は含まれておりません