

COURSE

ROHTO RECIPE コース

(要予約)

¥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

フリット 3 種盛り

- ・南ぬ豚レバー with グラナパダーノ、北海道ブルーベリー
- ・イワシ with パセリ、アーモンド、ニンニク
- ・タコ with オリーブ、パコラ

オードブル

ビンチョウマグロとシークワサー、
穀類の脳活サラダ仕立て

スープ

南瓜のポタージュと赤ピーマンのババロワ

パン

メイン

南ぬ豚の麦酒煮 4 種の豆とゴジベリー

デザート

ナッツとバナナ、アセロラのデザート

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

COURSE

旬穀旬菜コース

¥4500 (税抜)

8月は大阪産の
夏野菜が主役のコース

アミューズ

泉州水茄子のソルベ 有機野菜のトルティーヤ添え

オードブル

大阪湾鱧のうまみジュレ 夏野菜の梅酢風味
大葉とバジルの冷製パスタ仕立て

スープ

大阪産コーンポタージュ
岸和田シラスと青のりのクルトン

魚

泉州タコのグリエ 辻井農園パプリカとサラダ添え
くこの実とハリッサ、マスタード'ディアボラ'

肉

フフランス産 BBC ポークのロティ サマートリュフ、
モロヘイヤ、よろしいたけ、ゴーヤ、勝間南瓜のリゾット添え

デザート

季節のスペシャルティ



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