

## 前菜

- ◆明石の穴子と淡路蛸の  
ギリシャ風マリネ 彩り野菜添え
- ◆自家製鴨のスモーク マンゴーソース  
ビーンズの味噌ソースとグリーンサラダ

## メイン魚料理

- ◆<sup>すずき</sup>鱸のポワレ ホワイトアスパラのソースと  
グリーンアスパラ添え
- ◆帆立貝柱と筍のクレープ包み  
桜海老のフリット飾り

## メイン肉料理

- ◆大麦牛ロースと  
季節野菜の五香塩焼  
※この料理をお選びの場合は 300円増しになります。
- ◆四万十豚ロースのグリル 白ワインソース  
パインとキャベツ添え
- ◆播州赤鶏のローストとプロバンス風野菜の  
バルサミコ酢とバターソース

## Aset

アミューズ  
メイン魚・肉料理より1点  
パン  
セットドリンク  
1,800円

## Bset

アミューズ  
前菜より1点  
メイン魚・肉料理より1点  
パン  
デザート  
セットドリンク  
3,000円

## 平日限定レディースセット

■月曜～金曜日（祝日は除く）  
サラダ  
メイン魚・肉料理より1点  
パン  
デザート  
セットドリンク  
2,100円

# 日本の印象派 金山平三展

## デザートセット

Aセットに+400円で  
デザート  
がお召し上がりいただけます。

## セットドリンク

■下記よりお選びください

ブレンドコーヒー  
紅茶  
アイスコーヒー  
アイスティー  
オレンジジュース  
コカコーラ  
ジンジャーエール  
ウーロン茶