

》フランス料理

淡路島の恵みを愉しむ モダンフレンチを。



フルコースランチ

¥5,500

淡路島で採れた旬の素材を使う前菜からスープに加え、四季折々に届く海の幸と淡路ビーフが楽しめる贅沢なフルコース御食国 (みけつくに) の滋味あふれるこだわりのモダンフレンチ

- ・本日の可愛らしい一皿
- ・季節のアントレ・フロワ
- ・シェフ特製スープ
- ・淡路島近海より届いた鮮魚のポワレ
- ・淡路ビーフのロースト
- ・旬のオリジナルデザート
- ・オリジナルチョコレート

すべてのランチメニューに、パンと食後のお飲み物が付いております。



テイステイングランチ

¥4,500

- ・季節のアントレ・フロワ
- ・淡路島近海より届いた鮮魚のポワレ
- ・淡路島ポークのロースト
- ・旬のオリジナルデザート



3コースランチ

¥3,500

- ・季節のアントレ・フロワ
- ・阿波尾鶏のロースト
- ・シェフ特製ケーキ



ランチセット

¥2,500

- ・南あわじ市産玉ねぎのポタージュ
- ・淡路島近海より届いた鮮魚のポワレ
- ・旬のフルーツコンポート

》日本料理

素材を活かし四季を彩る料理を。



ミニ会席

¥5,500

淡路島で採れた素材を使い、四季折々に届く海の幸とや山の幸をお楽しみいただける贅沢なミニ会席。御食国 (みけつくに) の滋味あふれるこだわり会席を

- 前 菜：旬彩三種
- 椀 物：清汁仕立て
- 造 里：二種盛り
- 蓋 物：季節の煮物
- 焼 物：旬の地魚
- 揚 物：天婦羅盛り合わせ
- 食 事：ちりめん山椒御飯、香の物
- 留 椀：赤味噌仕立て
- 水菓子：本日のデザート



旬彩御膳

¥4,500

- ・小鉢
- ・旬のお造り
- ・季節の煮物
- ・地魚の焼物
- ・天婦羅盛り合わせ
- ・御飯、香の物
- ・赤出汁
- ・水菓子



松花堂弁当

¥2,500

- ・旬のお造り
- ・季節の煮物
- ・焼八寸
- ・御飯、香の物
- ・赤出汁
- ・水菓子

すべての表示料金にはサービス料が含まれております。別途消費税を頂戴いたします。