

ディナー

17:30 ~ 21:00 (L.O)

Dégustation 旬の食材を使い、シェフおすすめの調理法とスタイルで提供する最高のディナーをお楽しみください。
デギュスタシオン

- Clams with seaweed*
・ウチムラサキのバラ海苔和え
- Taro gratin Local eggs and caviar*
・サトイモのグラタン北坂卵とキャビア
- Bruleed puffer fish with estragon-flavored persimmon puree*
・淡路島福良産トラフグの炙り エストラゴン風味の柿のクーリー
- Puffer fish milt meuniere lily root soup nage style*
・トラフグ白子のムニエル トリュフの香り
- Instantly roasted prawns With aged sherry vinegar dressing*
・鳴門車エビの瞬間ロースト 熟成シェリーのヴィネグレットで
- Grilled Awaji-beef filet Roasted rot vegetables and puree of root celery*
・淡路ビーフ フィレ肉のグリル 根菜のロティと根セロリピューレ ソース・ボルドレーズ
- Pear compote*
・梨のコンポート ジンジャー風味
- Montblanc style of Naruto kintoki-sweet potato*
・鳴門金時のモンブラン
- Mignardises and favorite hot beverage*
・ミニャルディーズ

¥ 18,000

ANAGA Classic ボリュームある一皿一皿をアナガ・クラシックフレンチとしてお届けいたします。
アナガ・クラシック

要予約

- Clams with seaweed*
・ウチムラサキのバラ海苔和え
- Taro gratin Local eggs and caviar*
・サトイモのグラタン 北坂卵とキャビア
- Seafood salad Gargouillou style*
・近海の海の幸のガルグイユ
- Ise shrimp CIVET with seasonal vegetables and ravioli*
・伊勢海老のシヴェ 季節の野菜と海老のラビオリ
- Abalone steak and steamed red wine flavored liver source*
・鮑のステーキ 赤ワイン風味の肝のソースで
- Grilled Awaji-beef filet Roasted rot vegetables and puree of root celery*
・淡路ビーフ フィレ肉のグリル 根菜のロティと根セロリピューレ ソース・ボルドレーズ
- Pear compote*
・梨のコンポート ジンジャー風味
- Montblanc style of Naruto kintoki-sweet potato*
・鳴門金時のモンブラン
- Mignardises and favorite hot beverage*
・ミニャルディーズ

¥ 23,000

ディナー

17:30 ~ 21:00 (L.O)

Saison セゾン

四季折々に届く新鮮な淡路島の食材を使い、料理一皿一皿に旬の素材をお楽しみいただきます。

Clams with seaweed

- ・ウチムラサキのバラ海苔和え

Taro gratin Local eggs and caviar

- ・サトイモのグラタン、北坂卵とキャビア

Bruleed puffer fish With estragon-flavored persimmon puree

- ・淡路島福良産トラフグの炙り エストラゴン風味の柿のクーリー

Sea bream vapur lily root soup nage style

- ・ゆり根のスープに浮かべた真鯛のヴァプール

Grilled Awaji-Wagyu with Roasted rot vegetables and puree of root celery

- ・淡路和牛のグリル 根菜のロティと根セロリピューレ ソース・ボルドレーズ
or もしくは

Selected Awaji beef sirloin +3000yen

- ・特選淡路ビーフ サーロインのグリル +¥3,000

Pear compote

- ・梨のコンポート ジンジャー風味

Montblanc style of Naruto kintoki-sweet potato

- ・鳴門金時のモンブラン

Mignardises and favorite hot beverage

- ・ミニャルディーズ

¥ 12,000

小さなお子様のために

Menu d'Enfants

少しずつお楽しみ頂ける、お得なセット料理です。 ¥ 3,800

お子様ディナーセット

※お子様限定メニューにつき、小学生以下の方のみのご注文を承ります。

- ・コーンポタージュスープ
- ・トマトソースのふわとろオムライス
- ・やわらか煮込みハンバーグと海老フライコンビ 温野菜とフライドポテト添え
- ・バニラとチョコレートのアイスクリーム
- ・お好みのジュースをお選び下さい

お子様アラカルト

- コーンポタージュスープ ポップコーン添え ¥ 700
- 自家製トマトソースと北坂たまごのふわとろオムライス ¥ 1,400
- もちりスパゲッティと淡路ビーフのミートソース パルメザンチーズと共に ¥ 2,200
- 足赤海老フライ (2尾) ¥ 2,700
季節の温野菜と特製タルタルソース添え (ライスまたはパン付き)
- やわらか煮込みハンバーグ ¥ 2,000
季節の温野菜とフライドポテト添え (ライスまたはパン付き)
- アイスクリーム&ソルベ ¥ 1,000

※すべての表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。
※ご宿泊のお客様以外で夕食をご希望の場合は、当日の17:00までに事前予約をお願いいたします。

ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE DO NOT HESITATE TO CONTACT THE RESTAURANT SERVICE STAFFS.
MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE DUE TO SEASONALITY AND AVAILABILITY OF PRODUCE.
THE RICE USED IN THIS RESTAURANT IS ALL FROM JAPAN.