

Cadeau de la Mer

GRAND MENU

ディナー

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

Spécialités

旬の極上の食材を贅沢に仕上げたホテルアナガが提供する最高のディナーをお楽しみください。

¥ 16,500

スペシャリテ

Smoked free-range egg yolk with sea urchin and cauliflower purée

- ・ 放し飼いたまご” 燻製” カリフラワー 黒ウニ

Mouclade sudare clam in cream sauce and curry

- ・ スダレ貝 ムクラード フランスの郷土料理から

Thin sliced Naruto sea bream with edible wild plants and tarragon vinaigrette

- ・ 桜鯛松皮造り エストラゴン フキとウルイ 桜葉

Venison consommé 60 degrees in Celsius

- ・ 本州鹿のコンソメ ” 60°C ” 香りを閉じ込めて

Poached green tiger prawn with sweet peas and fava bean purée

- ・ 足赤エビ 焼と茹 春豆とディルをあしらって

Steamed abalone with mountain asparagus and corail sauce

- ・ 蒸しアワビ 肝ソース ウド菜、山ウド、ハマボウフウ

Charcoal-grilled Awaji beef sirloin with braised Puy lentils and beetroot

- ・ 淡路ビーフ・サーロイン 炭火焼き ビーツの摩訶不思議

Strawberry soup

- ・ ストロベリー・スープ

Crème chiboust with sumo mandarin and citrus marigold lace

- ・ シブースト デコボンとシトラスマリーゴールド

Your choice of chocolate bonbons and favorite hot beverage

- ・ お好みのオリジナル・チョコレートと温かいお飲み物

Gourmand

グルマン

新鮮な淡路島の恵みを、素材を大切にするアナガスタイルで、贅沢に楽しんでいただけるコースです。

¥ 14,000

Smoked free-range egg yolk with sea urchin and cauliflower purée

- ・ 放し飼いたまご” 燻製” カリフラワー 黒ウニ

Mouclade sudare clam in cream sauce and curry

- ・ スダレ貝 ムクラード フランスの郷土料理から

Red wine braised conger eel and cooked burdock with varieties of methods

- ・ アナゴ八幡巻き 冷製マトロート 新ゴボウ サラダゴボウ 葉ゴボウ

Slow cooked black rockfish semi-dried, stewed, and pickled turnips with fish consommé

- ・ メバルの低温ヴァブール アラのコンソメ 焼き蕪 煮蕪 蕪の葉漬け

Grilled Awaji beef aitchbone with green asparagus and Naruto Orange hollandaise sauce

- ・ 淡路ビーフ・イチボ グリエ グリーンアスパラガス 鳴門オレンジ・オランダーズソース

Strawberry soup

- ・ ストロベリー・スープ

Red beetroot and cream cheesecake with chocolate sponge, soil and ice cream

- ・ ビーツのレアチーズケーキ チョコレートの摩訶不思議

Your choice of chocolate bonbons and favorite hot beverage

- ・ お好みのオリジナル・チョコレートと温かいお飲み物

ディナー

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

Bonheur

ボヌール

“幸せ”という名のディナーコースは、淡路島の海の幸と山の幸の素材のマリアージュ。
美味しい料理で幸せを味わって下さい。

¥ 11,000

Canapé

- ・シェフからのご挨拶

Amuse Bouche

- ・本日の可愛らしい一皿

Marinated baby octopus with saffron aspic, scallion and salsa romesco

- ・北淡ダコのマリネ サフラン・アスピック 分葱のカルソターダ 墨テュイル

Steamed Naruto sea bream with rape-blossoms onion nouveau coulis, rich shrimp foam

- ・桜鯛のヴァプール 旬の菜花と新タマネギ 濃厚な小海老のフォーム

Grilled Awaji beef aitchbone with green asparagus and Naruto Orange hollandaise sauce

- ・淡路ビーフ・イチボ グリエ グリーンアスパラガス 鳴門オレンジ・オランダーズソース

Pre-Dessert

- ・デザート前のお楽しみ

Red beetroot and cream cheesecake with chocolate sponge, soil and ice cream

- ・ビーツのレアチーズケーキ チョコレートの摩訶不思議

Your choice of chocolate bonbons and favorite hot beverage

- ・お好みのオリジナル・チョコレートと温かいお飲み

小さなお子様のために

Menu d'Enfants

お子様スペシャルセット

少しずつお楽しみ頂ける、お得なセット料理です。 ¥ 3,400

※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 カリカリクルトンと共に ¥ 950
- 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 ¥ 1,300
- 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 ¥ 1,800
- 有頭ジャンボ足赤海老フライ (2尾) ¥ 2,600
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 ¥ 2,400
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 ¥ 950
バニラ・チョコレート・フルーツソルベからお好みをトリプルポップで

※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。
※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. AN ADDITIONAL CONSUMPTION TAX WILL BE ADDED.
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.