

## 雲海 UNKAI

---

オードブル (hot and cold)

但馬牛のローストビーフ

ホタテ、有頭エビ、旬の魚の包み焼き

季節の野菜サラダ

但馬牛ロース80gと3種の焼き野菜

+ ¥1,800 で但馬牛フィレ80gに変更可

ご飯、赤だし、香の物

+ ¥550 でガーリックライスに変更可

デザート盛り合わせ

コーヒー／紅茶

7,900 (税込)

## 天空 TENKU

---

オードブル (hot and cold)

但馬牛のローストビーフ

ホタテ、有頭エビ、旬の魚の包み焼き

季節の野菜サラダ

本日の魚料理

お口直しのシャーベット

但馬牛ロース80gと3種の焼き野菜

+ ¥1,800 で但馬牛フィレ80gに変更可

ご飯、赤だし、香の物

+ ¥550 でガーリックライスに変更可

デザート盛り合わせ

コーヒー／紅茶

11,000 (税込)

## 夜霧 YOGIRI

welcome dish

旬の食材を使ったご挨拶の一品

appetizers

ローストビーフの瞬間スモーク  
海の幸のアヒージョ仕立て

salad

旬の野菜の彩サラダ

main

但馬牛ロース肉 80g

+ ¥ 2,750 で但馬牛フィレ 80g に変更可

焼き野菜 5 種

2 種の生麩

ご飯、赤だし、香の物

+ ¥ 550 でガーリックライスに変更可

dessert

季節のデザート

コーヒー / 紅茶

¥ 15,400 (税込)

## 月の船 TSUKI NO FUNE

welcome dish

旬の食材を使ったご挨拶の一品

appetizers

ローストビーフの瞬間スモーク  
海の幸のアヒージョ仕立て

salad

旬の野菜の彩サラダ

first course

甘鯛の鱗焼きトマトステーキ 2色ソース  
お口直しのシャーベット

second course

但馬牛ロース肉 80g

+ ¥ 2,750 で但馬牛フィレ 80g に変更可

焼き野菜 5 種

2 種の生麩

ご飯、赤だし、香の物

+ ¥ 550 でガーリックライスに変更可

dessert

季節のデザート

コーヒー / 紅茶

¥ 19,800 (税込)

## 六甲嵐 ROKKO OROSHI

welcome dish

旬の食材を使ったご挨拶の一品

appetizers

ローストビーフの瞬間スモーク  
海の幸のアヒージョ仕立て

second appetizers

フォアグラのソテー

salad

旬の野菜の彩サラダ

first course

甘鯛の鱗焼き 有頭海老 トマトステーキ 2色ソース  
お口直しのシャーベット

second course

但馬牛ロース肉 80g

+ ¥ 2,750 で但馬牛フィレ 80g に変更可

焼き野菜 5 種

2 種の生麩

ご飯、赤だし、香の物

+ ¥ 550 でガーリックライスに変更可

dessert

季節のデザート

コーヒー / 紅茶

¥ 23,100 (税込)