

2019.1.7 (月) ~ 2.28 (木)

5:30pm ~ 9:00pm



Taste of Harima Dinner Course

豊穰の国はりまの味覚ディナーコース (4品)

main choice (fish or meat) JPY 8,000

メインチョイス (魚料理 or 肉料理) ¥ 8,000

full course (fish & meat) JPY 10,000

フルコース (魚料理 & 肉料理) ¥ 10,000

antipasto 前菜

hyakunichi chicken thigh, marinated hyogo mushrooms, orange sauce

低温調理した播州百日どりモモ肉と兵庫県産キノコのマリネ、オレンジソース

pasta パスタ

ogawaplantation fresh pasta aglio e olio, bouze roe, sasagata, matikonegi

semi-dried tomato

小川農園生パスタ、坊勢産カラスミ、市川町産マチコネギ

セミドライトマトのアーリオ・オーリオ

please select a main dish

魚料理か肉料理どちらかお選びください

pesce 魚料理

grilled spanish mackerel, scallop, whiskered velvet shrimp, seasonal vegetables

サワラ、ホタテ、赤エビ、季節野菜のグリル、福崎町産もち麦のマリネ

白トリュフ風味のバターソース

or

carne 肉料理

instant smoke banshu beef tagliata, vegetable salad

瞬間スモークした播州牛モモ肉のタリアータ、サラダ仕立て

dolce デザート

warm persimmon pie, black truffle ice cream

温かい柿のパイと黒トリュフのジェラート

coffee or tea

コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2018.12.1(土)~2019.2.28(木) ※12.22~12.25 は除く
5:30pm~9:00pm



piazza seafood dinner

シーフードディナー (2名様から取り分け)

JPY 5,500

¥ 5,500

antipasto misto 前菜

six assorted cold cuts

seasonal vegetables, bagna cauda sauce, fondue sauce

コールミート 6種盛り合わせと

季節の彩り野菜のヴァーニャカウダーソースとフォンドゥータソース

main メイン

kichiji fish, scallops, squid, mussel, clam, whiskered velvet shrimp, zuppa di pesce

キンキ、ホタテ、イカ、ムール、ハマグリ、赤エビのスープ仕立て 2種類の生パスタとともに

dolce デザート

warm persimmon pie, black truffle ice cream

温かい柿のパイと黒トリュフのジェラート

coffee or tea / コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。