

兵庫

～ 深まる秋の山々と海と大地からの恵み ～

AMUSE

— 黄金の茶室をイメージして —

お食事の始まりに

APPETIZER

— 紅葉 木の実 秋風 —

淡路の鯛 明石タコ 柚子 かつお節 無花果

APPETIZER

— 秋桜 —

兵庫の鯖 兵庫県直送野菜 ビーツ 赤紫蘇 紅芯大根

HOT APPETIZER

— 丹波篠山 —

きのこ 鱧 トリュフ 茗荷 鶏出汁

SOUP

— 深まる秋を感じながら —

松茸 一番出汁 銀杏 スダチ 三つ葉

FISH

— 旬の魅力に酔いしれて —

兵庫の鯖 日本酒白雪 アサリ 兵庫県直送野菜 マイクロリーフ

GRANITE

— ふとした瞬間 —

季節のグラニテ

MEAT

— 淡路島からの便り —

淡路猪豚 兵庫ネギ 洋梨 フォンドヴォ 丹波黒大豆

MEAT

— 日本の大地でたくましく育った —

欄座牛 山葵 兵庫県直送野菜 抹茶塩 稲穂

SUSHI

— 粋なはからいを —

兵庫 旬の握り

DESSERTS

— 夕暮れに染められて —

丹波栗 ほうじ茶 ラズベリー ショコラ アマランサス

PETIT FOUR

— 郷土を想いながら —

神戸銘菓のアレンジ

Restaurant

R A S P B E R R Y

with MOON BAR