

DINNER - HIGH TEA -

4,500yen

近畿野菜と魚介の前菜10種、選べる鮮魚のメインディッシュ、
テーマと季節カラーを設けたデザート5種、目の前で仕上げるデザートが
セットになったオリジナルハイティーです。

Appetizer

こだわり近畿野菜と魚介を使用した前菜10種
淡路産タマネギと六甲シャンピニオンのフリッタータ
大阪天王寺カブと姫ニンジンとピクルス オリーブパン粉
泉州産冬キャベツで包んだホタテとコンソメジュレ
兵庫県産カボチャとエビのクロケット フロマー・ジュブランソース
京都産九条ネギとアオリイカのサルサヴェルデ
京都産万願寺トウガラシとジャコのフリット
奈良県産わさび菜とタコのインサラータ ケイジャンスパイス
京都産大黒シメジのグリル フルール・ド・セル
京都産舞子金時のローストとオイルサーデン ピンクペッパー
奈良県産有機ルッコラとバルメジャーノガレットで巻いた白身魚のムース

Today's fresh fish ※下記よりご当日お選び頂けます。

和歌山産寒サワラのムニエル ヴァンブランソース
和歌山産真鯛のヴァブール ジェノベーゼ
和歌山産コロ鯛のポワレ バルサミコクリーム
活オマールのソテー オランダーズソース (+1,000)

Pastry chef special dessert 今月のテーマ：りんご×さつまいも×ルージュ

さつまいものクレームブリュレ
アップルティージェレ ベリーソース
さつまいものガトー・キュイアンサンプル
紅玉のテリーヌ ピスタチオロースト
紫さつまいもと白玉のモンブランデクパー・ジュデザート

Dessert Decoupage

大阪泉州産温州みかんのコンポート ブラッドオレンジのジュレとグラス

Drink

ティーマイスター厳選紅茶とワインのペアリング6種
※お料理に合わせたマリナーージュをご用意しております。(ノンアルコールに変更可能)
※デザート提供時にロンネフェルトの紅茶各種をご用意しております。

OPTION DRINK

NON-ALCOHOLIC TEA-COCKTAIL

ノンアルコールでどなたでもお楽しみいただける紅茶のカクテルをご用意しました。

セサミ&メープルミルクティ	800	オレンジ&シナモンティー	800
ハニー・ジンジャティー	800	アーユルヴェーダ・レモネードティー	800
キャラメル・アップルティー	800	グリュウワインティー	900
ルイボス・レモネード・ティー	800	ショコラ・トリコロルティー	1,000
洋ナシのフルーツティー	700		
洋ナシのティーソーダ	700		

BEER

ザ・プレミアム・モルツ <香るエール>/生ビール	700
コロナ エキストラ	650
ブルームーン	750
ギネス エキストラ スタウト	850
箕面ビール バイツェン	900
國乃長 瓶ビール ケルシュ	1,000
國乃長 瓶ビール アンバー	1,000
サントリーオールフリー (ノンアルコール)	600

SAKE & SHOCHU

焼酎	650
山崎蒸留所 焙煎樽仕込み 梅酒	650

GLASS WINE & CHAMPAGNE

スパークリングワイン	700
本日の白ワイン	600
本日の赤ワイン	600

WHISKEY

メーカーズマーク レッドトップ	850
ザ・グレンフィディック12年	950
ボウモア12年	950
知多	1,200
山崎	1,200

COCKTAIL

ジントニック	600
ジンバック	600
オレンジブロッサム	600
モスコミュール	600
シブリース	600
モヒート	600
テキーラサンライズ	600
ハイボール	600
カシスソーダ	600
カンパリスブモーニ	600
チャイナブルー	600
ファジーネーブル	600
スクリュードライバー	600
ポストンクーラー	600
カルアミルク	600
ミモザ	700

SOFT DRINK

100%オレンジジュース	550
100%グレープフルーツジュース	550
フィーバーツリープレミアム ジンジャービアー	600
コーラ/コーラ0	550
黒烏龍茶	550
富士プレミアム スパークリングウォーター500ml	600