



旬野菜コース -Seasonal Vegetable- 4,000

Amuse

古酒の舎のおもてなし

-Omotenashi-

Entrée

淡路島海の幸ときりたて生ハムのサラダ仕立て

-Awaji Seafood and Freshly Sliced Prosciutto Salad-

Plat

おひとつお選びください

古酒の香りを纏った真鯛のコンフィ

-Seabream Confit Infused with the Aroma of Vintage Sake-

えびすもち豚肩肉のロースト、島野菜のグリル添え

-Roasted local Pork Loin with Grilled Vegetables-

淡路鶏のポワレ、島野菜のグリル添え

-Pan-seared Chicken with Grilled Vegetables-

淡路牛のグリエ (+1,000円)

- AwajiGyu Steak with Grilled Vegetables -

別の一品

淡路牛と玉ねぎたっぷり古酒カレー

-Aged Sake Curry with Abundant Awaji Beef and Awaji Onion-

Dessert

季節のフルーツと古酒アイス

-Seasonal Fruit & Ice Cream with Aged Sake Topping-