

# クラブルームメニュー



2017年12月22日(金)～12月24日(日)

2017年12月30日(土)～2018年1月3日(水)

囲炉裏料理  
熾火

付き出し2種

明石海苔炭火で軽く炙って  
特選馬刺し盛り合わせ

葱、太葱、エリンギ、淡路玉葱  
六甲ブラウンマッシュルーム肉詰め

県下豊岡産 活アマゴ

鹿児島産 鰻白焼 生わさび

京都産 合鴨

黒毛和牛バラ塩焼き

三木産 みかん グラニテ

淡路産 3年とらふぐ

北海道産 蝦夷鹿ロース

篠山産 猪モモ

里山の味噌汁

県内産コシヒカリと丸芋とろろ、香の物

焼大福

地場旬彩  
美濃会

鮫肝ポン酢

ヨシ海老唐揚げ

帆立貝柱黄味焼

鶏と鴨肝のテリーヌ

生麩と小芋の田楽

蓄養本鮪と天然鯛、縞鯯の造り

ズワイ蟹の天婦羅

蝦夷鹿のグリルを  
地元太葱の3種の調理で

自家製豆腐鍋仕立て

特選和牛フィレ肉の炭火焼

宮城県産 真鴨と蜜柑のロースト

焼河豚と茸ご飯の茶漬け、香の物

苺と赤みそのパンケーキ

コーヒー又は渋茶