

六甲山会席

前菜

合鴨のロースト

あん肝 バルサミソース

トマトとベーコンテリーヌ

チャンジヤのクリームチーズ和え

お造り
旬のお造り盛り合わせ 妻一色

小鍋
クエ鍋 ポン酢でお召し上がり下さい

魚料理
鮑と厳選野菜のグリル 肝のソースで

肉料理
牛頬肉のブレゼ

フルーツ入参のロースト豚え

蒸し物
冬の味覚 茶碗蒸し

サラダ
サラダバイキング

食事
丹波産こしひかり又は、梅ひじき御飯

香物
お漬物バイキング

碗物
赤出し汁

デザート
デザートバイキング

ソフトドリンク
ご自由にお飲みくださいませ

この度は、六甲山荘にお越し頂き

ありがとうございます

料理長 中川 浩志

令和四年 十二月