

# COURSE

プレミアムプラン  
20,000 円 / 名

[少しでも自分へのご褒美♡]

## プロローグ

個性あるお野菜が集まった冷製煮込み “RATATOUILLE”

## 冷やっこいシャンパンもしくはビールと共に

琵琶湖からのわかさぎと香ばしいパセリのフリット

## 蟹、かに、カニ

香住からのずわい蟹のサラダ爽やかな柚子風味と京かぶらのふんわりムース

## たこ、タコ、蛸

明石たこの “Mi-cuit” 火は入っていますが生です

## お気に入り

濃厚なじゃがいものクリームポタージュときのこのカプチーノ

## 熟成

長野県小布施高山村で2年熟成させたシェフ自慢の自家製生ハム

## 貴婦人というなのお魚料理

瀬戸内で水揚げされたソール（舌ひらめ）のグラタン

## 箸休めのお口直しの逸品

野菜ソムリエが推奨する旬のお野菜たちとカップペリーニ

## お肉！！

淡路の梶座さんが育てた “淡路梶座ビーフ” のしゃぶしゃぶ仕立て和の盆栽スタイル

## ♨のひととき・・・オリジナル茶漬け

しらす釜揚げ、カリカリしらす、あおさ、南高梅、安曇野山葵、お出汁スープ茶漬け

## 別腹

お愉しみデザート

## 薫る一服

ホッと一息・・・至福のお時間ムレスナ社オリジナルフレーバーティー

※季節及び食材の入荷状況により内容が変更する場合がございます。

