



潮路

和風鉄板焼 潮路

Lunch
2月



冬の特別ランチコース

1日10食限定

2月末までのご提供

~Kuroshio~ 4,500円

淡路・由良で獲られる、黒潮の激流が育んだ肉厚な身の魚、
淡路の自然を活かした露地栽培の旬野菜をメインに使用。

前菜盛り合わせ

淡路由良産の魚介のお造り

淡路鶏のスモークと人参のラペ

季節野菜の炊き合わせ

サラダ

季節の彩りサラダ～自家製 淡路産玉葱ドレッシング～

お肉料理

神戸牛と神戸ポークのロールキャベツ ダブルコンソメ仕立て

鉄板焼

淡路由良産の旬魚介と、淡路 露地物野菜の鉄板焼

御飯

長芋の炊き込みご飯

汁物

紅ズワイ蟹の味噌汁

香の物

シェフおすすめの香の物

デザート

パティシエ特製冷菓

淡路

~Minato~ 3,500円

先付

菜の花のすり流しとつぶ貝の炙り

前菜盛り合わせ

由良産鮮魚と瀬戸内産鮮魚のお造り

季節野菜の炊き合わせ

キャベツと生ハムの白和え

淡路鶏のスモークと人参のラペ

小柱と水菜の胡麻和え

鮮魚

淡路島由良鮮魚と天使海老のアヒージョ (+2,000円)

焼き野菜

薩摩芋 / 蓼根 / 芽キャベツ

ステーキ

国産牛フィレ (100g)

御飯

梅としらすのご飯

又は ガーリックライス (+1,000円) 又は 季節の釜飯「潮路」(+1,000円)

汁物

蛤のお吸い物

香の物

長芋のぽん酢漬け、神戸牛のしぐれ煮

デザート

あんぽ柿を使ったデザート 又は チョコレートのソルベ～液体窒素の演出～

豪會

~Mio~

5,500円

先付

菜の花のすり流しとつぶ貝の炙り

前菜盛り合わせ

由良産鮮魚と瀬戸内産鮮魚のお造り

季節野菜の炊き合わせ

キャベツと生ハムの白和え

淡路鶏のスマーカーと人参のラペ

小柱と水菜の胡麻和え

長芋と針烏賊の酢の物

鮑の肝焼き

鮮魚

淡路島由良鮮魚と天使海老のアヒージョ (+2,000円)

焼き野菜

薩摩芋 / 蓼根 / 芽キャベツ

ステーキ

黒毛和牛 サーロイン (100g) 又は フィレ (100g) (+2,000円)

御飯

梅としらすのご飯

又は ガーリックライス (+1,000円) 又は 季節の釜飯「潮路」 (+1,000円)

汁物

蛤のお吸い物

香の物

長芋のぽん酢漬け、神戸牛のしぐれ煮

デザート

あんぽ柿を使ったデザート 又は チョコレートのソルベ～液体窒素の演出～

潮

~Nami~ 11,000円

先付

菜の花のすり流しとつぶ貝の炙り

前菜盛り合わせ

由良産鮮魚と瀬戸内産鮮魚のお造り

季節野菜の炊き合わせ

キャベツと生ハムの白和え

淡路鶏のスモークと人参のラペ

小柱と水菜の胡麻和え

長芋と針鳥賊の酢の物

鮑の肝焼き

鮮魚

淡路島由良鮮魚と天使海老のアヒージョ (+2,000円)

焼き野菜

薩摩芋 / 蓼根 / 芽キャベツ

ステーキ

神戸牛 サーロイン (100g) 又は フィレ (100g) (+2,000円)

御飯

梅としらすのご飯

又は ガーリックライス (+1,000円) 又は 季節の釜飯「潮路」 (+1,000円)

汁物

蛤のお吸い物

香の物

長芋のぽん酢漬け、神戸牛のしぐれ煮

デザート

あんぽ柿を使ったデザート 又は チョコレートのソルベ～液体窒素の演出～