

## ディナー

17:30 ~ 21:00 (L.O)

**Dégustation** 旬の食材を使い、シェフおすすめの調理法とスタイルで提供する最高のディナーをお楽しみください。  
デギュスタシオン

- Steamed egg KITASAKA with Shrimp bisque sauce*  
・北坂卵のフラン 小エビのビスク
- Wild boar caught locally ,SHITAKE mushroom ,Hamon Golden Boar Pork*  
・猪、椎茸、金猪ハム
- Marinated Sea bream Covered by citrus and sea water jelly*  
・紅葉鯛のクリュ 柑橘と海のジュレのアスピック
- White minestrone with puffer fish meuniere*  
・トラフグのムニエルを浮かべた白いミネストローネ
- Softly steamed Abalone Local aged black garlic and carbonized burdock*  
・鮑のア・ラ・ヴァプール 南あわじ産熟成黒ニンニクと炭牛蒡
- Roasted Awaji-beef filet with quash derivation Calamandarin flavored sauce*  
・淡路ビーフ・フィレ肉のロティ かぼちやのデリヴェイション ソース・カラマンシー
- American cherry ?*  
・アメリカンなチェリー
- Peach Melba*  
・ピーチメルバ
- Mignardises and favorite hot beverage*  
・ミニャルディーズ

¥ 16,500

**ANAGA Classic** ボリュームある一皿一皿をアナガ・クラシックフレンチとしてお届けいたします。  
アナガ・クラシック

要予約

- Steamed egg KITASAKA with Shrimp bisque sauce*  
・北坂卵のフラン 小エビのビスク
- Wild boar caught locally ,SHITAKE mushroom ,Hamon Golden Boar Pork*  
・猪、椎茸、金猪ハム
- Seafood salad Gargouillou style*  
・近海の海の幸のガルグイユ
- Ise shrimp CIVET with seasonal vegetables and ravioli*  
・伊勢海老のシヴェ 季節の野菜と海老のラビオリ
- Abalone steak and steamed red wine flavored liver source*  
・鮑のステーキ 赤ワイン風味の肝のソースで
- Roasted Awaji-beef filet with quash derivation Calamandarin flavored sauce*  
・淡路ビーフ・フィレ肉のロティ かぼちやのデリヴェイション ソース・カラマンシー
- American cherry ?*  
・アメリカンなチェリー
- Peach Melba*  
・ピーチメルバ
- Mignardises and favorite hot beverage*  
・ミニャルディーズ

¥ 21,000

# ディナー

17:30 ~ 21:00 (L.O)

## Saison セゾン

四季折々に届く新鮮な淡路島の食材を使い、料理一皿一皿に旬の素材をお楽しみいただきます。

*Steamed egg KITASAKA with Shrimp bisque sauce*

- ・北坂卵のフラン 小エビのビスク

*Wild boar caught locally ,SHITAKE mushroom ,Hamon Golden Boar Pork*

- ・猪、椎茸、金猪ハム

*Marinated Sea bream Covered by citrus and sea water jelly*

- ・紅葉鯛のクリュ 柑橘と海のジュレのアスピック

*Swordfish wearing Kadaif Local aged black garlic and carbonized burdock*

- ・カダイフを纏った太刀魚 南あわじ産熟成黒ニンニクと炭牛蒡

*Roasted Awaji-Wagyu with squash derivation Calamanderin flavored sauce*

- ・淡路和牛のロティ かぼちゃのデリヴェイション ソース・カラマンシー  
orもしくは

- ・特選淡路ビーフ サーロインのロティ +¥3,000

*Selected Awaji beef sirloin +3000yen*

- ・アメリカンなチェリー

*American cherry ?*

- ・ピーチメルバ

*Peach Melba*

- ・ミニャルディーズ

*Mignardises and favorite hot beverage*

¥ 11,000

## 小さなお子様のために

### Menu d'Enfants

お子様ディナーセット

少しずつお楽しみ頂ける、お得なセット料理です。 . . . . . ¥ 3,400

※お子様限定メニューにつき、小学生以下の方のみのご注文を承ります。

- ・コーンポタージュスープ
- ・トマトソースのふわとろオムライス
- ・やわらか煮込みハンバーグと海老フライコンビ 温野菜とフライドポテト添え
- ・バニラとチョコレートのアイスクリーム
- ・お好みのジュースをお選び下さい

### お子様アラカルト

- コーンポタージュスープ ポップコーン添え . . . . . ¥ 600
- 自家製トマトソースと北坂たまごのふわとろオムライス . . . . . ¥ 1,300
- もちりスパゲッティと淡路ビーフのミートソース パルメザンチーズと共に . . . . . ¥ 2,000
- 足赤海老フライ (2尾) . . . . . ¥ 2,400  
季節の温野菜と特製タルタルソース添え (ライスまたはパン付き)
- やわらか煮込みハンバーグ . . . . . ¥ 1,800  
季節の温野菜とフライドポテト添え (ライスまたはパン付き)
- アイスクリーム&ソルベ . . . . . ¥ 950

※すべての表示料金にはサービス料が含まれております。別途消費税を頂戴いたします。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。  
※ご宿泊のお客様以外で夕食をご希望の場合は、当日の17:00までに事前予約をお願いいたします。

ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE. AN ADDITIONAL CONSUMPTION TAX WILL BE ADDED.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE DO NOT HESITATE TO CONTACT THE RESTAURANT SERVICE STAFFS.  
MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE DUE TO SEASONALITY AND AVAILABILITY OF PRODUCE.  
THE RICE USED IN THIS RESTAURANT IS ALL FROM JAPAN.