

# *Southern Court* Dinner

※お米は国内産を使用しています。We are proud to serve domestically produced rice.  
※仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

Menu item(s) and/or its production region may change based on availability.

※写真はイメージです。The photo is for illustrative purpose only

※料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。Prices shown include tax and a 10% service charge



# Dinner A

ディナーAコース



# Dinner B

ディナーBコース

本日の前菜  
Appetizer of the Day

本日のポタージュ  
Soup of the Day

メインディッシュを下記より1品お選びください。  
Please choose one from the menu below

瀬戸内産鰻のベニエ  
秋茄子のラビゴットソース 紫蘇の香り  
Pike Conger Eel Beignet and Autumn Eggplant Ravigote  
Sauce, with a Touch of *Shiso* Perilla

丹波あじわいどりのグリル  
レッド・ホット・チリ  
Grilled *Tamba Ajiwai* Chicken,  
Served with Red Hot Chili Tomato Sauce

パン  
Bread

デザート / コーヒーまたは紅茶  
Dessert / Coffee or Tea

¥4,300

本日の前菜  
Appetizer of the Day

本日のポタージュ  
Soup of the Day

牛ロースのロティ  
赤ワインソース 秋野菜を添えて  
Roast Beef Loin with Red Wine Sauce,  
Garnished with Seasonal Vegetables

パン  
Bread

デザート / コーヒーまたは紅茶  
Dessert / Coffee or Tea

¥4,900

# Dinner C

ディナーCコース

¥6,000

本日の前菜

Appetizer of the Day

本日のポタージュ

Soup of the Day

瀬戸内産鰐のベニエ  
秋茄子のラビゴットソース 紫蘇の香り

Pike Conger Eel Beignet and Autumn Eggplant Ravigote  
Sauce, with a Touch of *Shiso* Perilla

牛ロースのロティ

赤ワインソース 秋野菜を添えて

Roast Beef Loin with Red Wine Sauce,  
Garnished with Seasonal Vegetables

パン

Bread

デザート/ コーヒーまたは紅茶

Dessert / Coffee or Tea

仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

Menu item(s) and/or its production region may change based on availability.

※写真はイメージです。The photo is for illustrative purpose only

※料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。Price shown includes tax and a 10% service charge.