

期間限定メニューのご紹介

有馬グランドホテル ダイニング時分時 和食 溪



1



2



3



4



5



6



7



8



9

1. 秋鰯と黄ニラ・牧石葱のハリハリ小鍋

ちり酢添え

¥2,600

使用食材 | 黄ニラ・牧石葱

2. 神戸牛と黄ニラ・牧石葱のハリハリ小鍋

ちり酢添え

¥2,600

使用食材 | 黄ニラ・牧石葱

3. 蒸し鶏と黄ニラ・牧石葱の塩だれ添え

¥1,300

使用食材 | 黄ニラ・牧石葱

4. 神戸牛と黄ニラの石焼鍋ごはん

「鼈甲餡／卵黄醤油／3種の辛味ジャン添え」

¥1,800

使用食材 | 黄ニラ

5. 南鰯と牧石葱の胡麻風味（オイル）

胡麻醤油 山葵

¥1,500

使用食材 | 牧石葱

6. 明石蛸と黄ニラ・牧石葱のアヒージョ

¥1,500

使用食材 | 黄ニラ・牧石葱

7. 明石鯛とシャインマスカット・牧石葱の

カルパッチョ 黒胡椒 グレープシードオイル

¥1,600

使用食材 | シャインマスカット・牧石葱

8. 鰯たたき 黄ニラ・牧石葱添え

針生姜 ちり酢仕立て

¥1,600

使用食材 | 黄ニラ・牧石葱

9. 黒毛和牛西京焼きとシャインマスカット・

黄ニラ・牧石葱 ラディッシュ

¥1,800

使用食材 | シャインマスカット・黄ニラ・牧石葱

当日の仕入れ状況等により、
メニューや素材が変更になる場合があります。
詳しくはスタッフまでお問い合わせください。