

## 旬のおすすめコース ￥6000 (税込￥6600)

おすすめメニューを詰め込んだテイスティングコースです。

Recommend!!

## 旬の特別コース ￥8500 (税込￥9350)

メインに兵庫県産 三田牛をお出しする特別なコースです。

### ワインペアリング

4杯 ￥4500 (税込￥4950) 5杯 ￥5400 (税込￥5940)

お料理に合わせてソムリエがグラスワインを合わせます。

一杯目のスパークリングワインをシャンパーニュに変更する事も出来ます。 +￥700 (税込￥770)

アラカルトでもご注文いただけます。ノンアルコールペアリングなどご相談ください。

## 5月のアラカルトメニュー

冷前菜	鶏と浅利の冷製フラン	せせりと砂肝のコンフィ	￥800/1P (税込￥880)
	鳥賊とアボカドのタルタル	ガスパチョ仕立て	￥800/1P (税込￥880)
	エイジング	“パテ・ド・カンパーニュ”	￥1200 (税込￥1320)
	本日の食材を使ったサラダ		￥1200 (税込￥1320)
	岩手県産	雪融け牡蠣 檸檬と山葵	￥700/1P (税込￥770)
	帆立と春キャベツのテリーヌ		￥1200 (税込￥1320)
温前菜	本日のポタージュ		￥600/1P (税込￥660)
	フォアグラのポワレ	本日のスタイルで	￥900/1P (税込￥990)
	63℃で火入れした温玉とホワイトアスパラガスのソテー		￥800/1P (税込￥880)
	但馬牛のパートブリック包み	無花果の赤ワインソース	￥700/1P (税込￥770)

価格は税別です。



---

魚料理	宇和島産 真鯛のソテー	¥ 2 3 0 0	(税込 ¥ 2 5 3 0)
	本日の特選魚介 パイ包み焼き	¥ 2 5 0 0	(税込 ¥ 2 7 5 0)

---

肉料理	<i>Recommend!!</i> 兵庫県産 極上 三田牛のロースト	1 0 0 g	¥ 4 0 0 0	(税込 ¥ 4 4 0 0)
		+ 5 0 g /	¥ 2 0 0 0	(税込 ¥ 2 2 0 0)
	<i>Recommend!!</i> 三田牛とフォアグラのロッシェニ仕立て		¥ 4 7 0 0	(税込 ¥ 5 1 7 0)
	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み “ブフ・ブルギニオン”		¥ 2 5 0 0	(税込 ¥ 2 7 5 0)
	数種の部位と筍、ししとうを詰めた 豚のパイ包み焼き		¥ 2 5 0 0	(税込 ¥ 2 7 5 0)

---

パ料理	蛸烏賊と春野菜のペペロンチーノ	¥ 1 6 0 0	(税込 ¥ 1 7 6 0)
	自家製パンチェッタのカルボナーラ	¥ 1 6 0 0	(税込 ¥ 1 7 6 0)
	ハーブ鶏と香味野菜のボロネーゼ	¥ 1 6 0 0	(税込 ¥ 1 7 6 0)
	その他お好みに合わせて、パスタなどお作り致します。ご相談ください。		

---

テイクアウト	自家製パン 各種	一斤	¥ 5 0 0	(税込)
	“エイジング” パテ・ド・カンパーニュ (100g)		¥ 5 0 0	(税込)
	“エイジング” 自家製パンチェッタ (100g)		¥ 5 0 0	(税込)
	グラタン各種		¥ 1 0 0 0	(税込)

---

ディナータイムは席料1名 ¥ 5 0 0 (税込 ¥ 5 5 0) 頂戴します。



Couche <クーシュ> とはフランス語で層。

当店は3つの層をコンセプトに

今までのB.B.S.からの時間とこれからのCoucheの時間を重ねていく事  
丁寧に調理した料理と歳月を掛けて醸造した飲み物を重ねて提供する事  
お客様とスタッフの関係を 今まで以上に重ねていく事  
様々な重なりを大切にしたいという思いを込めました。