

## 旬のおすすめコース ¥6000

下記のおすすめメニューを詰め込んだテイastingコースです。

## 旬の特別コース ¥8500

兵庫県産 黒毛和牛と特別な食材を使用したコースです。

ワインペアリング 3杯 ¥2800 5杯 ¥4500

冷前菜	新秋刀魚と秋茄子のガランティース コンディマンと梅のクーリー	¥1200
	北海道産 帆立貝 檸檬ジュレと香草のサワークリーム	¥1500
	自家製スモークサーモン サラダ仕立て	¥1500
温前菜	蝦夷鮑と茸のポワレ その肝と青さ海苔のエマルジョンソース	¥2000
	鰻のパイ包み焼き 実山椒香る赤ワインソース	¥2000
	イタリア産 ポルチーニと自家製サルシッチャのラヴィオリ 三段活用	¥1300
魚料理	鳴門産 うず華ワカシのポワレ 茸のヴァンプランソース	¥1800
肉料理	兵庫産 但馬黒毛和牛シタマ肉 100g ¥3000 +50g/ ¥1000	
	ハンガリー産 鴨肉のロースト スパイス香るキャラメリゼソース	¥2200
	骨付き鶏もも肉のレモンクリーム煮込み	¥1600
メ料理	A5ランク 和牛すじ肉と黒トリュフの炊き込みご飯 Couche Style	¥1600
	オマール海老のフレンチカレー 焼きチーズリゾットと季節野菜のフリット	¥2200

冷前菜	洋梨と鴨 ゴルゴンゾーラのサラダ	¥1400
	“エイジング” パテ・ド・カンパーニュ	¥1200
	シャルキュトリー盛り合わせ	¥1600
	本日のチーズ盛り合わせ	¥1300
温前菜	自家製パンチェッタと季節野菜のロースト	¥1400
	北海道産 帆立と季節野菜のフリット トリュフ塩と葡萄のバルサミコソース	¥1300
	フォアグラのポワレ スパイス香るクランブル エスプレッソのソース	¥1600
肉料理	仔羊のビール煮込み 秋野菜を添えて	¥1800
	和牛とフォアグラのロッシェニ仕立て	¥3700
メ料理	しらすと青海苔のペペロンチーノ スパゲッティ	¥1600
	石川産 大羽鯛のプッタネスカ ハーブ香るタリアテッレ	¥1600
	その他お好みに合わせてパスタやリゾットをお作り致します	¥1600～
デザート	バスクチーズケーキ	各 ¥700
	ココナッツのブランマンジェ 季節のフルーツジュレ	
	抹茶と小豆のシフォンケーキ	
	チョコレートのテリーヌ	
	カタラーナ	
	栗のミルフィーユ	



ディナータイムは席料1名 ¥500頂戴します。

Couche<クーシュ>とはフランス語で層という意味。

当店は3つの層をイメージした店。

1つ目は今までの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

2つ目は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

3つ目はお客様とスタッフの関係を 今まで以上に重ねていく事

いつか誇れるような層を目指して。