

# Troisのディナー



SakeWine食堂

-メニューの簡単なお案内-

17:00 -23:00(L.O.22:00) \*21:00より一部メニュー変更あり。

お料理は基本的に1人前~2人前量としたご金額です。

ボリュームのご相談(ハーフサイズや数の追加(2本⇒3本))、  
お飲み物に合わせる料理のご相談などお気軽にお声掛けください。

ご記念日などのコース料理のご希望やサプライズなども  
事前にご連絡いただければご対応させていただきます。

\*毎年12月の一部期間のみ『完全予約制』&『限定コース』になります。

# デイナーメニュー

旬のお野菜、明石の鮮魚や但馬のお肉など、兵庫の食材を中心にできる限り自然派で。  
おススメメニューや、■印のメニューは店内黒板にて。◇は21時も以降OK

◇トロワの前菜盛り合わせ(1人前) 3種 660 / 5種 880

本日の鮮魚のサラダ 800

鮮魚のポワレ 900

アヒージョ(パン2個付き) 但馬鶏 770/ 海老880 / 明石蛸 900  
パン追加(1個) 150

■お肉と季節野菜のグリエ 1000～

■◇淡路麺業の生パスタ 1100～

■◇トロワ特製スパイスカレー 1100

■…詳細店内黒板にて

表示価格はすべて税込み(10%)で表記しております。



## BARメニュー



21時以降の食事はこちら&黒板の◇印から。(21時以前もちろんOK!)  
状況によりご対応できるメニューもありますのでお気軽にご相談ください。

チーズ盛り合わせ	1種 400 / 3種 1200 / 5種 2000 (3種5種はクラッカー付き)
食後酒	ウイスキー Single(30ml) 1000~ デザートワイン 90ml 1000~ シェリー 60ml 770~
本日のスイーツ	440~
食後のカフェ	330
(マグナムコーヒー/篠山ほうじ茶/オーガニックルイボステイ)	