

Terroir

～テロワール～

Amuse Bouche
食前のお楽しみ

Marinated Local Fresh Fish
served with Micro Salad
近郊で採れた鮮魚のマリネ
広島県梶谷農園のサラダを添えて

Soup of the Day
本日のスープ

Fish of the Day
本日の魚料理

Stewed Beef Cheek
served with Seasonal Vegetables
牛ほほ肉の煮込み
時季の野菜を添えて

Dessert
デザートCoffee or Tea
コーヒー または 紅茶¥ 8,000
(¥ 9,504)

Dégustation

～デギュスタシオン～

Early Summer of Hors d'oeuvre from Naoshima
直島より 初夏の前菜

Chef's Special Plate
シェフからの一皿

Seasonal Soup
季節のスープ

Fish of the Day from Seto Inland Sea
served with Vegetables
瀬戸内海で獲れた魚料理と季節野菜

Meat of the Day
本日の肉料理

Pre Dessert
プレデザート

Dessert
デザートCoffee or Tea
コーヒー または 紅茶This is our chef's special menu. Please enjoy our chef's selective
ingredients along with his expression of passion and creativityシェフおまかせメニューでございます
吟味された食材にシェフが注ぐ
感覚と創造性をご堪能ください¥ 11,000
(¥ 13,068)Appetizer
前菜Green Salad
グリーンサラダ

¥ 1,800(2,138)

Marinated Local Fresh Fish served with Micro Salad
近郊で採れた鮮魚のマリネ 広島県梶谷農園のサラダを添えて

¥ 3,800(4,514)

Hors d'oeuvre of the Day
本日の前菜

¥ 4,500～(5,346～)

Soup
スープSoup of the Day
本日のスープ

¥ 1,800(2,138)

Fish
魚料理Fish of the Day from Seto Inland Sea
瀬戸内海産 本日の魚料理

¥ 5,000～(5,940～)

Meat
肉料理Stewed Beef Cheek served with Seasonal Vegetables
牛ほほ肉の煮込み 時季の野菜を添えて

¥ 5,800(6,890)

Japanese Beef Steak served with Seasonal Vegetables
和牛ランプ肉のロースト、時季の野菜を添えて

¥ 7,800(9,266)

Cheese
チーズAssorted Cheese
チーズの盛り合わせ

¥ 2,800(3,326)

Dessert
デザートDessert of the Day
本日のデザート

¥ 1,800(2,138)

Please advise of any special dietary requirements (Food allergies or dislikes.)
Please note that menu will change upon availability of the freshest ingredients.アレルギー食材がございます場合は、スタッフへお申し付け下さい。
仕入れ状況により、メニューが変更する場合がございます。