

# pour le dîner

# à la carte アラカルト

## 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  
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～

Spring of Hors d'oeuvre from Naoshima  
直島より 春の前菜

\*\*\*

Chef's Special Plate  
シェフからの一皿

\*\*\*

Seasonal Soup  
季節のスープ

\*\*\*

Fish of the Day with Vegetables  
旬の魚料理と季節野菜

\*\*\*

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  
本日の魚料理

¥ 5,000～(5,940～)

Meat  
肉料理

Stewed Beef 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。