

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～

Autumn of Hors d'oeuvre from Naoshima
直島より 秋の前菜

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。