

## Ciel

シエル

Appetizer  
ご挨拶の一皿

Marinated Striped Jack Served With  
“Setouchi Lemon” Flavor  
愛媛県産シマアジのマリネ  
瀬戸内レモンの香り

Chef’s Plate  
シェフからの一皿

Sauteed Sea bream  
真鯛のポワレ

Roasted Duck  
served with Seasonal vegetables  
鴨肉のロースト 時季の野菜

Pre Dessert  
プレデザート

Dessert  
デザート

Mignardises and Coffee or Tea  
食後の小菓子  
コーヒー または 紅茶

¥13,970

## La Mer

de Setouchi  
ラ・メール

Appetizer  
ご挨拶の一皿

Marinated “Olive Salmon” With  
Amanatsu Cream  
オリーブサーモンのマリネ  
甘夏のクリーム

Sauteed Abalone  
with herbs and breadcrumbs  
瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き

Sauteed Flounder  
平目のポワレ

Roasted “Olive-fed Beef” sirloin  
Truffle sauce and Seasonal vegetables  
“オリーブ牛” サーロインのロースト  
トリュフソース 季節の野菜

Pre Dessert  
プレデザート

Dessert  
デザート

Mignardises and Coffee or Tea  
食後の小菓子  
コーヒー または 紅茶

¥17,710

Appetizer  
前菜

Green Salad  
グリーンサラダ

¥2,310

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

¥4,840

Hors d’oeuvre of the Day  
本日の前菜

¥5,720～

Sauteed Abalone with herbs and breadcrumbs  
瀬戸内海産 鮑の香草パン粉焼き

¥5,720

Fish  
魚料理

Fish of the Day  
本日の魚料理

¥6,380～

Meat  
肉料理

Roasted Duck served with Seasonal vegetables  
鴨肉のロースト 時季の野菜

¥7,370

Roasted “Olive-fed Beef” rump  
served with Seasonal vegetables  
香川県産オリーブ牛 ランプ肉のロースト 時季の野菜

¥9,900

Cheese  
チーズ

Assorted Cheese  
チーズの盛り合わせ

¥3,850

Half Portion ¥2,310

Dessert  
デザート

Dessert of the Day  
本日のデザート

¥2,310

Please advise us of any special dietary requirements such as food allergies or dietary intolerance.

Please note that menu will change upon availability of the freshest ingredients.

Prices include tax and service charge.

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を変更する場合がございます  
記載されている料金にはサービス料、消費税が含まれております