

Ciel シエル
Appetizer ご挨拶の一皿
Marinated Bonito with Japanese Ginger Flavor Foam 高知県産 カソオのマリネ ミョウガの泡
Chef's Plate シェフからの一皿
Sauteed Sea Bream 真鯛のポワレ
Roasted Venison served with Blackcurrant Sauce 岡山県産 鹿肉のロースト カシスソース
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
The main dish can be changed to Roasted "Olive-fed rump Beef" at an additional cost of ¥1,540. 追加料金 ¥1,540 にて、メインディッシュを 香川県産オリーブ牛ランプ肉のローストにご変更いただけます。

¥13,970

La Mer de Setouchi ラ・メール
Appetizer ご挨拶の一皿
Marinated "Olive-yellowtail" with Shine Muscat and Japanese Radish "オリーブハマチ"の昆布締め シャインマスカットと彩り大根
Sauteed Abalone with "Sanuki-miso" Sauce 瀬戸内海産 黒鮑と茄子のフォンダン "讃岐みそ"のソース
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 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
Due to the nature of the "La Mer" course, vegetarian menu is not available. 「La Mer」はコースの性質上、 ベジタリアン対応はできません。

¥17,710

Appetizer 前菜	Truffle-dressed Green Salad グリーンサラダ トリュフヴィネグレット	¥2,640
	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 "Sanuki-miso" Sauce 瀬戸内海産 黒鮑と茄子のフォンダン "讃岐みそ"のソース	¥6,380
Fish 魚料理	Fish of the Day 本日の魚料理	¥6,820～
Meat 肉料理	Roasted Venison served with Blackcurrant Sauce 岡山県産 鹿肉のロースト カシスソース	¥7,810
	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	¥4,400 Half Portion ¥2,640
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.		
アレルギー食材がある場合はスタッフへお申し付けください。 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。		