

Terroir

～テロワール～

Amuse Bouche
食前のお楽しみ

Marinated Spanish Mackerel
from Seto Inland Sea
瀬戸内海産サワラのマリネ

Soup of the Day
本日のスープ

Sautéed Sea Bass from Seto Inland Sea
瀬戸内海産スズキのポワレ

Roasted Duck
served with Seasonal Vegetables
フランス産鴨肉のロースト
時季の野菜

Monet's Gâteau au Chocolat
in 100 years
モネのガトー ショコラ 100年後

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥9,680

Dégustation

～デギュスタシオン～

Marinated "Sanuki" Salmon
with Cream of Watson Pomelo
讃岐さーもんのマリネ
甘夏のクリーム

Chef's Special Plate
シェフからの一皿

Seasonal Soup
季節のスープ

Sautéed Flounder from Seto Inland Sea
瀬戸内海産ヒラメのポワレ

Roasted Olive-fed Beef Steak
from Kagawa
served with Seasonal Vegetables
香川県産オリーブ牛のロースト
時季の野菜

Pre Dessert
プレデザート

Seasonal Dessert
季節のデザート

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

¥13,310

Appetizer
前菜

Green Salad
グリーンサラダ

¥2,178

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

¥4,598

Hors d'oeuvre of the Day
本日の前菜

¥5,445～

Soup
スープ

Soup of the Day
本日のスープ

¥2,178

Fish
魚料理

Fish of the Day
本日の魚料理

¥6,050～

Meat
肉料理

Roasted Duck served with Seasonal Vegetables
フランス産鴨肉のロースト 時季の野菜

¥7,018

Roasted Olive-fed Beef Steak from Kagawa
served with Seasonal Vegetables
香川県産オリーブ牛のロースト 時季の野菜

¥9,438

Cheese
チーズ

Assorted Cheese
チーズの盛り合わせ

¥3,630

Dessert
デザート

Dessert of the Day
本日のデザート

¥2,178

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.
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。